www.kotobarabia.com

# ١٠٠ صنف دجاج

غادة محمد سعيد

www.kotobarabia.com

# ١٠٠ صَنْفَ دَجَاج

## غادة محمد سعيد

# فهرس

مُقدمة ........................................................ ٨
(١) معلومات عن الدجاج.......................................... ٩
(٢) دجاجة الأسرة .............................................. ١١
(٣) دجاج على الطريقة الصينية ................................. ١٣
(٤) دجاج مشوي بالصلصة........................................ ١٦
(٥) دجاج مع الفطر ............................................ ١٨
(٦) الدجاج بالجنزبيل .......................................... ٢٠
(٧) صينية الدجاج بالخضار ...................................... ٢٣
(٨) لفائف الخبز المحشية بالدجاج ................................ ٢٥
(٩) دجاجة محشيَّة................................................ ٢٩
(١٠) الدجاج بالكريمة ............................................ ٣١
(١٢) دجاج الزبادي ............................................. ٣٣
(١٣) دجاج بالباذنجان الأسود...................................... ٣٥
(١٤) الدجاج اللبناني مع الأرز..................................... ٣٧
(١٥) بروست الدجاج ............................................. ٤٠
(١٦) دجاج على الطريقة الصينينة (بس يم)......................... ٤٢
(١٧) دجاج مع الخضراوات ....................................... ٤٤
(١٨) دجاج بالكريمة والطماطم .................................... ٤٦
(١٩) شاورما دجاج تركي.......................................... ٤٨
(٢٠) دجاج كيكومان المقرمش ...................................... ٥٠

(٢١) دجاج بالفرن ........................................ ٥٣
(٢٢) دجاجة بروست مُره........................................ ٥٥
(٢٣) دجاج كنتاكي ........................................ ٥٦
(٢٤) الدجاج المقلي المقرمش ........................................ ٥٨
(٢٥) صينية دجاج بالزبد ........................................ ٦٠
(٢٦) دجاج الأحلام........................................ ٦١
(٢٧) أصابع الدجاج........................................ ٦٣
(٢٨) صينية الدجاج على الطريقة التركية ........................................ ٦٥
(٢٩) دجاج بالزبادي ........................................ ٦٦
(٣٠) دجاج تندوري ........................................ ٦٨
(٣١) دجاج بالعسل ........................................ ٧٠
(٣٢) دجاج صيني ........................................ ٧١
(٣٣) دجاج بالمكرونة ........................................ ٧٢
(٣٤) سكالوب الدجاج بالكريمة ........................................ ٧٣
(٣٥) دجاج بالفلفل ........................................ ٧٤
(٣٦) دجاج بالكريمة الحمراء ........................................ ٧٦
(٣٧) دجاج بالبيف باستري........................................ ٧٩
(٣٨) مضروبة بالدجاج........................................ ٨١
(٣٩) دجاج بالثوم ........................................ ٨٣
(٤٠) دجاج بالبازلاء ........................................ ٨٥
(٤١) دجاج بالجنزبيل........................................ ٨٧
(٤٢) دجاج بالكاتشب ........................................ ٩٠

(٤٣) دجاج مُحمر، ومحشو باللوز، والتَّمر.................... ٩٢
(٤٤) دجاج حار بالزبادي .................................... ٩٥
(٤٥) دجاجة على الطريقة الصينية ............................ ٩٧
(٤٦) دجاج على كيفك ........................................ ٩٩
(٤٧) دجاجة بالليمون........................................ ١٠١
(٤٨) صينية الدجاج.......................................... ١٠٢
(٤٩) دجاج على الطريقة التركية.............................. ١٠٤
(٥٠) فيليه الدجاج بالكريما ................................ ١٠٦
(٥١) دجاج بلبن جوز الهند.................................. ١٠٨
(٥٢) كُسكسي بالدجاج........................................ ١١١
(٥٣) دجاج بطريق التنور..................................... ١١٣
(٥٤) الدجاج مع المايونيز .................................. ١١٦
(٥٥) شاورمة الدجاج......................................... ١١٧
(٥٦) شرائح الدجاج الرٌّومي ................................ ١١٩
(٥٧) سندوتش دجاج ......................................... ١٢١
(٥٨) سندوتشات دجاج بالمايونيز.............................. ١٢٣
(٥٩) طريقة أخرى لشاورما الدجاج ............................ ١٢٤
(٦٠) دجاجة رومي مع الذرة.................................. ١٢٦
(٦١) ساندويتش دجاج ....................................... ١٢٧
(٦٢) دجاج منزلي............................................ ١٢٩
(٦٣) خبز محشو بالدجاج...................................... ١٣١
(٦٤) دجاج بالخبز الشامي.................................... ١٣٣

(٦٥) أصابع شاورما الدجاج ........................................ ١٣٥
(٦٦) صدور الدجاج ........................................ ١٣٧
(٦٧) دجاج بالصلصة البيضاء ........................................ ١٣٩
(٦٨) الدجاج الروسي ........................................ ١٤١
(٦٩) فطائر الدجاج ........................................ ١٤٣
(٧٠) الفطائر السريعة ........................................ ١٤٦
(٧١) قطع الدجاج الصغيرة ........................................ ١٤٨
(٧٢) فطيرة الديك الرومي المدخَّن ........................................ ١٥٠
(٧٣) الدجاج على الطريقة الفلسطينية ........................................ ١٥٣
(٧٤) الدجاج بالجبن ........................................ ١٥٥
(٧٥) فطيرة الدجاج ........................................ ١٥٧
(٧٦) دجاج بالسبانخ ........................................ ١٦٠
(٧٧) لفائف الدجاج ........................................ ١٦٢
(٧٨) دجاج بالصنوبر ........................................ ١٦٤
(٧٩) دجاج للريجيم ........................................ ١٦٦
(٨٠) الدجاج بالبقسماط ........................................ ١٦٨
(٨١) الدجاج الرومي بالمايونيز ........................................ ١٧٠
(٨٢) الدجاج الرومي بالفواكه ........................................ ١٧٣
(٨٣) دجاج رومي على الطريقة السويسرية ........................................ ١٧٥
(٨٤) مجبوس الدجاج ........................................ ١٧٧
(٨٥) دجاج بالأرز ........................................ ١٨٠
(٨٦) صينية بلحم الدجاج الرومي ........................................ ١٨٣

(٨٧) مكرونة بالدجاج ........................................ ١٨٦
(٨٨) دجاج بعيش الغراب ........................................ ١٨٩
(٨٩) الدجاج الرومي بالمايونيز ........................................ ١٩١
(٩٠) سلطة صدور الدجاج........................................ ١٩٤
(٩١) هامبورجر الدجاج الرومي........................................ ١٩٦
(٩٢) بيتزا الدجاج المكسيكية ........................................ ١٩٨
(٩٣) فطائر الدجاج........................................ ٢٠٠
(٩٤) دجاج بالباشلامیلاً ........................................ ٢٠٣
(٩٥) دجاج على الطريقة الأمريكية ........................................ ٢٠٥
(٩٦) أجنحة دجاج بالكاتشَب ........................................ ٢٠٧
(٩٧) الدجاج المُتبَّل ........................................ ٢٠٩
(٩٨) شيش طاووق دجاج ........................................ ٢١١
(٩٩) فتة الدجاج........................................ ٢١٣
(١٠٠) الدجاج الفرنسي بالكريمة ........................................ ٢١٥

# مُقدمة

**الدجاج** : هي طيور لذيذة الطعم نحبها جميعًا...

**الدجاج** : قليلة الكوليسترول، مفيدة للجسم...

**الدجاج** :

هو ذلك الطائر الذي استأنسه الإنسان منذ آلاف السنين، لأنه عرف قيمته وفوائده. فللدجاج فوائد كثيرة للجسم، كما أن الأطباء ينصحون بتناول لحوم الدجاج للمرضَى، لأنها غير ضارة بالجسم، وتقوي البدن، وتجعل العافية تدب فيه مرة أخرى، ولكن مع ملاحظة أن جلد الدجاج هو العنصر الوحيد الغني بالدهون بالدجاجة. لذا وجب الحذر لمن يتبعون الريجيم، ولقد وفقني الله في إعداد هذا الكتاب، كما عملت على تنوع كبير في أنواع الدجاج التي اخترتها لتحصلوا على أعلى فائدة... وأخيرًا أتمنى أن تستفيد بهذا الكتاب كُل قارئة، وأن تُفيد به الآخرين... هدانا الله وإياكم إلى سواء السبيل... آمين.

**مع تحياتي**

**غادة محمد سعيد**

# (١)

# معلومات عن الدجاج

- يمتاز برقته لأنه يحتوي على ألياف مرنـــة يـــسهل تفتيتها، ويُعتبر الدجاج من أفضل لحــوم الطيــور، والمشوي منه أسهل هضمًا مـــن المطهـــو بطـــرق أخرى، والصغير في العُمر أفضل من المُسن، وقالوا قديمًا:
- أجود أنواع الفراريج حين تبدأ بالصياح (والفروج هو الدجاجة الصغيرة).
- ولحم الدجاج غني بـــالبروتين الـــضروري للجـــسم ويحتوي على نسبة من الحديد والأمـــلاح المعدنيـــة، ومجموعة من الفيتامينات، ولحم الصدر في الـــدجاج أفضل من الفخذين لقلة نسبة الدهون فيه.
- وجلد الدجاج يحتوي على نسبة عالية من الدهون قبل سلق الدجاج، وأضيفي لها القليل مـــن الزيـــت قبـــل الماء، وضعيها على نار متوسطة الحرارة، وضـــعي عليها الغطاء وقلِّبيها بين الوقت والآخر حتى تبْيَضَّ،

وتجمد، ثم أضيفي الماء، وفصًا من المستكة، وفصين من الهيل للتخلص من زفرة الدجاجة.

# (٢)

# دجاجة الأسرة

## المقادير:

١- دجاج على حسب أفراد العائلة.

٢- عصير الطماطم.

٣- بُهارات.

٤- شوربة الدجاج.

٥- القليل من زيت نباتي.

## الطريقة:

- يُغسل الدجاج جيدًا، ويُنزع منه الجلد، ويُسلق نصف سلقة.
- ثُم يُنشل من الماء، ونضع الدجاج في إناء الضغط، دون تقسيم الدجاج، ثم نضع عليه عصير الطماطم، والملح، والبهارات، مع قطع من البطاطس المقشرة، ونغلق الإناء لسرعة إنضاج الدجاج.

- عندما ينضج الدجاج نضعه في صينية الفرن، ونرش القليل من زيت الذرة، ونُدخلها الفُرن ليحمر وجهها، وتُقدم بجانبها السلطة، وبالهناء والشفاء.

# (٣)
# دجاج على الطريقة الصينية

## المقادير:

١- نصف كيلو مكرونة أسباكتي.
٢- ٢ ملعقة كبيرة زيت.
٣- ٣ صدور دجاج مخلية.
٤- ٤ ملاعق كبيرة كاشونات.
٥- بصلة متوسطة مفرومة.
٦- ٨ وردات بروكلي.
٧- ثمرة فلفل أخضر مُقطعة شرائح.
٨- نصف ملعقة جنزبيل.
٩- ٢ فص ثوم مفري.
١٠- ٣ ملاعق كبيرة صوص صويا.
١١- ٤ ملاعق عصير بُرتقال.
١٢- ملعقة صغيرة خل.

١٣- ملح، وفلفل، وبهار.

## الطريقة:

- تُسلق المكرونة في كمية من الماء المغلـــي، يكفـــي لغمرها مع إضافة قليل من الملح حتى يتم النُــضج، وتُصفَّى من الماء، وتُشطف، وتُحفظ دافئة.
- تُقطع صدور الدجاج إلى شرائح، وتُنقع في صوص الصُّويا، والخـــل، وعـــصير البُرتقـــال، والتوابـــل، والجنزبيل، وتُترك مُدة ٢ إلى ٣ ساعات.
- يُسخَّن الزيت في طاسة كبيرة، ويشوَّح البصل فـــي الزيت حتى يصير لونه ذهبيًا، ويُضاف الثوم، ويُقلب مُدة دقيقة.
- تُرفع شرائح الدجاج من صلصة التتبيـــل، وتُـــضاف إلى البصل، وتُقلَّب حتى تحمر من جميع الجوانـــب، وتُغطَّى، وتُترك على نار هادئة، مع التقليب من حين لآخر حتى تقترب من النضج.
- تُضاف شرائح الفلفل الأخضر والأحمـــر، وعـــصير البُرتقال ويُغطَّى المقدار حتى يتشرب.

- تُضاف الكاشونات، ويُقلب المقدار دقيقتين، تُغـــرف المكرونة ساخنة، ويُصب فوقهـــا الخلـــيط الـــسابق، وتُقلب المقادير، وتُقدم ساخنة.

# (٤)

# دجاج مشوي بالصلصة

## المقادير:

١- دجاجة مقطوعة نصفين مع الاحتفاظ بالجلد.

٢- ٤ ملاعق كاتشب.

٣- مُكعبان مرقة دجاج ماجي.

٤- ملعقة بُهارات مشكلة.

٥- نصف ملعقة فلفل أحمر.

٦- نصف ملعقة فلفل أسود.

٧- كوبان عصير طماطم.

٨- ماء ساخن.

٩- شرائح بطاطس.

١٠- ملح حسب الحاجة.

## الطريقة:

- نخلط كُل المقادير إلى أن يُصبح عندنا صلصة كثيفة بفعل عصير الطماطم.
- نذوِّب مكعبين الشوربة في القليل من الماء الساخن، ونُضيفه إلى الصلصة.
- تُدهن الدجاجة جيدًا بالصلصة، وتُرص حولها البطاطس.
- تُصب باقي الصلصة على البطاطس، ويُزج الطبق في فُرن حار إلى أن تنضج الدجاجة مع مُراعاة عدم حرق البطاطس.

١- يُضاف الملح حسب الرغبة، ويُمكن الاستغناء عنه.

# (٥)

# دجاج مع الفطر

## المقادير:

١- قطع دجاج بدون عظم مقطعة مربعات.

٢- قليل من الزُبد.

٣- كمية من الملح.

٤- فلفل أسود.

٥- فطر عيش غُراب مقطع.

٦- فلفل أخضر مقطع شرائح طويلة وخفيفة.

٧- بصل مقطع شرائح طويلة.

٨- كريمة.

٩- قليل من الجنزبيل الطبيعي.

١٠- ربطة بقدونس.

## الطريقة:

- ضعي الزُبد على النار، ثم البصل، ثُم الدجاج حتـــى يحمر لونها، ثُم الفلفل الأخضر.
- ضعي فطر عيش الغــراب ثُــم الملــح، والفلفــل، والجنزبيل، وبعد قليل ضعي الكريمة واتركيها قليلاً.
- وآخر شيء بعد أن تُطفأ النـــار ضـــعي البقــدونس المفروم، وبالهناء، والشفاء.

# (٦)

# الدجاج بالجنزبيل

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى أربع قطع.

٢- جزرتان.

٣- فلفلة واحدة رومي.

٤- فلفلة خضراء حارة.

٥- قطعة من الجنزبيل الطازج.

٦- ملعقة طعام مملوئة بالثوم المهروس.

٧- قليل من الزيت.

٨- ٢ ملعقة من صوص الصُّويا.

٩- ملعقتان طعام خل أبيض.

١٠- ٣ ملاعق من كاتشب الطماطم.

١١- ملعقة من كاتشب الـ ABC.

١٢- بشر قشرة بُرتقالة واحدة.

١٣- عصير نصف بُرتقالة.

## الطريقة:

- حدِّدي وجه كل قطعة من الدجاج بالسكين، ثُم اقليها حتى تحمر، ثُم ضعيها في صينية من البايركس.
- اطحني الخضار، والفلفل الحار، والجنزبيل بعد تقشيره في مطحنة البصل طحنًا ناعمًا.
- ضعي الزيت، والثوم على النار حتى يصفر قليلاً، ثم أضيفي الخُضار المطحون وقشر البرتقالة، وقلِّبي حتى يذبل قليلاً وأضيفي الصوٌص والخل، ولو احتاج الأمر أضيفي قليلاً من الملح، لأن صوص الصوٌيا من العادة يكون مملحًا، ثم أضيفي الكاتشب، وصوص الـ ABC، ثم قلِّبيه قليلاً وأضيفي عصير البُرتقال، وارفعيه، وغطي به وجه الدجاج تمامًا، ثُم وتُقدَّم. بالقصدير، وأدخليه الفُرن على حرارة مُعتدلة (٢٥٠) واتركيه حتى تنضج الدجاجة جيدًا، ويُقدم مع الأرز المقلي بالثوم، والبيض.

## طريقة الأرز:

١- كوب من الأرز المطبوخ بالماء، وقليلٌ من الزيت والملح حتى النضج.

٢- ملعقة من الثوم المحمَّر قليلاً في قليل من الزيت، ثُم يُضاف إليها بيضتان، وتُقلب حتى ينضج البيض، ثُم يُضاف الأرز، ويُقلب جيدًا، ثُم يُضاف إليه ملعقة من صوص الصوُّيا، وتُقلب جيدًا وتقدم.

# (٧)

# صينية الدجاج بالخضار

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى أربع قطع.

٢- ٤ حبات بطاطس متوسطة.

٣- ٤ حبات من الكوسة.

٤- ٤ جزرات.

٥- نصف كيلو عيش غراب.

٦- بصلتان كبيرتان.

٧- ٤ حبات كبيرة طماطم.

٨- ملح وبُهار ناعم (كمون، وفلفل أسود، وقِرفة).

٩- قليل من الزيت.

١٠- ٢ كوب من عصير الطماطم الطازج.

## الطريقة:

- رصِّي الدجاج في صينية عميقة من البايركس.

- قشري البطــاطس، والجــزر، وقطعيهــا نــصفين، واقطعي الكوسة نصفين دون تقــشير، ثُــم اقطعــي الطماطم والبصل لأرباع، ورُصِّــي الجميــع مــع الدجاجة بالصينية.
- ثم أضيفي عيش الغراب، والملح اللازم، والبُهارات، وعصير الطماطم، والزيت، وغطِّي الصينية بإحكام، وأدخليها الفُرن واتركيها حتى ينضج الدجاج.
- ثُم أزيحي الغطاء، وحمِّري الوجه، وهكــذا تكــون جاهزة، وتُقــدم مــع الأرز الأبــيض المفلفــل، أو المكرونة المسلوقة مع قليل من الملح، وقطعــة مــن الزُبد.

# (٨)

# لفائف الخبز المحشية بالدجاج

## مقادير العجينة:

١- ٤ أكواب دقيق منخول.

٢- ٤ ملاعق طعام لبن بودرة.

٣- ٣ ملاعق طعام سمن.

٤- ٤ ملاعق طعام سُكر.

٥- ملعقة خميرة سريعة.

٦- قليل من الملح.

٧- نصف ملعقة طعام بكينج باودر.

٨- ماء للعجن.

٩- وأخيرًا كثيرٌ من الزيت لغمر العجينة.

## مقادير الحشوة:

١- ٢ دجاجة مُخلاة من العظم، ومسلوقة، ومقطعة قطعًا صغيرة.

٢- ٤ بصلات كبيرة مفرومة فرمًا ناعمًا.

٣- قرنان من الفلفل الأخضر الحار المفروم فرمًا ناعمًا.

٤- ٢ من الفلفل الرومي ومقطعة قطعًا صغيرة.

٥- صنوبر محمَّر.

٦- قليل من الزيت.

٧- قليل من الملح.

٨- بُهارات (فلفل أسود، وكمون، وكاري، وجوزة الطيب، وقليل من الزعفران).

## الطريقة:

### إعداد العجينة:

- تُخلط جميع المقادير الجافة، وتُبس بالسَّمنة، وتُعجن بالماء حتى تُصبح عجينة طرية مُتماسكة، وتحتاج هذه العجينة حوالي عشرة دقائق حتى تُصبح جاهزة، وتُقطع إلى ٦ قطع وتُكرر، وتُغمر في كثير من الزيت، وتُترك لتختمر لمدة ساعة.

## الحشوة:

١- ضعي قليل من الزيت في المقلاة، وضعي البصل، ويُقلَّب حتى يصفر لونه.

٢- يُضاف الدجاج، والفلفل، والبهار، والملح، وقليل جدًا من ماء سلق الدجاج، ويُقلب على النار حتى يجف الماء.

## لف العجينة:

١- افردي كل قطعة من العجينة حتى تُصبح رقيقة بعض الشيء.

٢- ضعي كمية مُناسبة من الدجاج، وافرديه على سطح العجينة، ورُشِّي قليلاً من الفلفل الرومي، والصّنوبر.

٣- ثُم لِفي العجينة بطريقة أسطوانية مُستطيلة، ولفيها على هيئة كعكة مُستديرة، وادهني الوجه بصفار البيض، ورُشِّي عليه قليلاً من السمسم، وعند الانتهاء من جميع الكمية سخِّني الفُرن على درجة حرارة ٣٥٠، واتركي أقراص العيش أثناء ذلك

لمدة عشرة دقائق لتختمر قبل إدخالها إلى الفُـــرن، ثم ضعيها في الفُرن حتى تمام النضج من أســـفل تمامًا، ثُم يُحمر الوجه في فرن متوسط الحـــرارة، وتُقدم وهي ساخنة، وبالهناء والشفاء.

# (٩)
# دجاجة محشيَّة

## المقادير:

١. دجاجة كاملة.
٢. كوب من البُرغُل الخشن.
٣. قليل من اللحمة المفرومة.
٤. ٢ ملعقة من الصنوبر المحمر.
٥. قليل من الزيت.
٦. بصلة مفرومة فرمًا ناعمًا.
٧. ملح.

## الطريقة:

- انقعي البُرغُل في ماء ساخن لمدة ساعة.
- حمِّري البصل في قليل من الزيت، ثم أضيفي اللحمة المفرومة، ودقِّيها جيدًا، ثم ملِّحيها، وأضيفي له القليل


إلى الفهرس

من البُهارات للجميع، واتركيها علـــى النـــار حتـــى تجف.

- صَفِّي البُرغُل من المـــاء، واخلطيـــه مـــع اللحمـــة، والصنوبر، ثُم احشي به قلب الدجاجة، ثـــم ملِّحـــي الدجاجة من الخارج، وادهنيها بالقليل من الزيت، ثم أدخليها مع الورق الحراري، وأدخليها الفرن حتـــى تنضج، ثُم حمِّري الوجه، ثم تُقـــدم مـــع البطـــاطس المشوية.

# (١٠)

# الدجاج بالكريمة

## المقادير:

١. ٤ قطع من فيليه الدجاج.

٢. ٣ ملاعق دقيق.

٣. بيضتان.

٤. عصير بُرتقالة واحدة.

٥. عصير ليمونتين.

٦. ملعقة طعام ثوم مهروس.

٧. ٤ ملاعق من كاتشب الطماطم.

٨. ٢ ملعقة كاتشب أسود.

٩. ملح على حسب الرغبة.

١٠. قليل من الزيت.

١١. ملعقة من بشر قشر بُرتقالة.

## الطريقة:

- يُخلط الدقيق مع البيض، وقليل من الملح، ثُم تُوضع فيها قطع الدجاج، وتُقلَى في الزيت، حتـــى تُخمـــر، وتُرفع من الزيت، وتُترك لوقت الحاجة.
- يوضع الزيت، والثوم على النار، حتى يُحمَّر قليلاً ثُم يُضاف عصير البُرتقـــال، والليمـــون، والكاتـــشب، والملح اللازم، وبَشْر البُرتقال، ويُقلب قليلاً ثُم يُضاف إليه قطع الدجاج، وتُقلب قليلاً، وتُصبح جاهزة، وتُقدم مع الأرز الأبيض المفلفل.

# (١٢)

# دجاج الزبادي

## المقادير:

١- دجاجة.

٢- ٢ كوب من اللبن الزبادي.

٣- ملعقة فلفل أسود.

٤- ملح.

٥- قليل من الزعفران.

٦- ملعقة صغيرة من الكُركم.

٧- ملعقتين من زيت الزيتون.

## الطريقة:

- قطِّعي الدجاجة بالسكين.
- اخلطي اللبن، والبُهارات، والملح، والزعفران، وقليل من الملح، واغمري الدجاجة فيه لمدة نصف ساعة،

وانشلي الدجاجة، ولفيها في ورق حراري، وضعيها في الفُرن حتى تنضج تمامًا ويُحمَّر الوجه.

- اتركي الباقي من اللبن الذي غُمرت فيه الدجاجة مع ملعقة من النشا، ثُم ضعيه على النار مــع ملعقتــين زيت، وقلِّبي حتى تغلُظ، وأخرجي الدجاجة من الفرن بعد تحميرها، وصُبي اللبن على الوجه، وتُقدم مــع الأرز، ولسان العصفور.

# (١٣)

# دجاج بالباذنجان الأسود

## المقادير:

١- ٢ دجاجة خالية من العظم والجلد، ومقطعة قطعًا متساوية.

٢- باذنجانة متوسطة.

٣- ملعقة صغيرة ثوم مدقوق.

٤- ٢ حبة فلفل غير حار مقطعة صغير.

٥- حبة فلفل حار مقطعة قطعًا صغيرة.

٦- بصلة مبشورة.

٧- ٤ ملاعق طعام خل أبيض.

٨- رُبع كوب سمن.

٩- نصف كوب ماء.

١٠- ملعقة بُهارات مطحونة فلفل أبيض، وكمون.

١١- نصف ملعقة ملح، أو حسب الرغبة.

١٢- زيت للقلي.

## الطريقة:

- يُقشَّر الباذنجان، ويُقطع قطعًا صغيرة، ويُقلَى في الزيت، وضعيه على ورق كلينكس، واقدحي الزيت، وضعي عليه البصل، ويُقلب الباذنجان حتى يُصبح ذهبيَّ اللون، وضعي عليه البُهارات، والثوم، والفلفل الحلو والحار، ويُقلب قليلاً.
- ضعي عليه الدجاج، ويُقلب إلى أن يشرب الدجاج ماءه، ثُم ضعي عليه نصف كوب ماء، والخل والملح، ويُقلب، واتركيه إلى أن ينضج، أي إلى أن يشرب ماءه، ثُم ضعي عليه الباذنجان، وقلِّبيه، وضعيه في طبق، ويُقدم، وبالهناء والشفاء.

# (١٤)

# الدجاج اللبناني مع الأرز

## المقادير:

١- ٣ ملاعق كبيرة زيت زيتون.

٢- ٤ صدور دجاج منزوعة العظم، والجلد.

٣- ٤ بصلات مقطعة مكعبات.

٤- نصف كيلو لحم بقر، أو ضأن مفروم.

٥- ملعقة ثوم مفروم.

٦- ٢ ملعقة صغيرة قِرفة مطحونة.

٧- ملعقة صغيرة بُهارات مشكَّلة مطحونة.

٨- رُبع ملعقة صغيرة فلفل مطحون.

٩- ثلاثة أرباع ملعقة صغيرة ملح.

١٠- نصف كوب أرز حبة طويلة.

١١- ٣ مُكعبات مرقة دجاج ماجي مُذابة في ٣ أكواب ماء ساخن.

١٢- ملعقتان كبيرتان بقدونس مفروم.

## طريقة التحضير:

- يُسخن زيت الزيتون على حرارة عالية في وعاء طهي ذي قاعدة سميكة، ومن الأفضل أن يكون من المعدن.
- تُطهى صدور الدجاج بسرعة على جوانبها حتى تكتسب لونًا بُنيًا ذهبيًا.
- تُرفع الصدور من الوعاء، وتُوضع جانبًا.
- يُضاف البصل، ولحم البقر، أو الغنم المفروم إلى وعاء الطهي نفسه.
- تُطهى جميعًا حتى يبدأ البصل، واللحم باكتساب لون بُني، ثُم يُضاف الثوم، وتُطهَى لمُدة دقيقة، أو دقيقتين إضافيتين.
- تُضاف القِرفة، والبُهارات، والفلفل، وتُطهى جميعًا بسرعة لمدة دقيقتين مع التحريك.
- يُقلب الأرز للتأكد من اختلاطه جيدًا مع الزيت والبُهارات، ثُم تُوضع صدور الدجاج مع الأرز.

- تُسكب الشوربة ويُغطي الوعـــاء بغطـــاء مُحكـــم أو بورق الألمنيوم، وتُطهى جميعًا فـــي الفُـــرن علـــى حرارة ٣٧٥ درجة مئوية لمدة ٢٠ دقيقة.
- يُرفع الوعاء من الفُرن، ويُرش بالبقدونس المفروم.

# (١٥)

# بروست الدجاج

## المقادير:

١- ٢ حبة دجاج مقطعة إلى ثمانية قطع.

٢- ملعقة طعام دقيق.

٣- ٢ كوب كسر الخُبز بقُصمات.

٤- زيت للقلي.

٥- نصف ملعقة زعتر.

٦- ملعقة شاي ورق غار مطحون.

٧- ملعقة شاي عطره، وريحان، ونشا، ونصف ملعقة طعام ملح.

٨- نصف كوب لبن زبادي.

٩- ملعقة لبن بودرة.

١٠- ٤ بياض بيض.

١١- ملعقة شاي خُلنجان مطحون.

## الطريقة:

- يُخلط اللبن في الخلاط، ثُــم يوضـــع عليـــه اللـــبن، والبيض، والخُلنجان.
- ثُم يوضع في زبدية مع جميع البُهــارات الــسابقة، ويُغمس فيه الدجاج، ثُم يُقلى في الزيــت، وبالهنـــاء والشفاء.

# (١٦)

# دجاج على الطريقة الصينينة

# (بس يم)

## المقادير:

١- أفخاذ دجاج حسب عدد أفراد العائلة.

٢- صوص صويا.

٣- ثوم مفروم.

٤- جنزبيل مفروم.

٥- عصير ليمونة.

٦- كاتشب.

٧- ملعقة عسل.

## الطريقة:

١- ضعي الدجاج في وعاء كبير، ثم أضيفي الخلطة السابقة، وتبّلي الدجاج فيها، واتركيه منقوعًا

حوالي أربع ساعات، وإذا كان من الليلة الـــسابقة يكون أفضل.

٢- بعد أن يتم نقع الدجاج تأخذي الأفخاذ، وتـــشويها على الشَّواية، أو على الفحم لأن ذلـــك ســـيكون أطيب، وقدِّميه مع السلطة.



إلى الفهرس

# (١٧)

# دجاج مع الخضراوات

## المقادير:

١- ٣ دجاجات متوسطة مخلية.

٢- ٥ أعواد قِرفة.

٣- بصلة.

٤- ٣ حبات بطاطس متوسطة مقطعة مكعبات صغيرة.

٥- ٣ حبات جزر متوسطة مقطعة لمكعبات صغيرة.

٦- ٢ حبة باذنجان متوسطة مقطعة لمكعبات.

٧- بصلة صغيرة مقطعة.

٨- ٢ حبة طماطم مقشرة، ومقطعة لمكعبات.

٩- ٣ حبات كوسة مقطع لمكعبات صغيرة.

١٠- ٢٥٠ جرام بازلاء.

١١- ٤ حبات هيل.

١٢- رشة فلفل أسود، وقِرفة.

١٣- ٢ مكعب مرقة دجاج.

١٤- ٣ ملاعق كبيرة شعرية.

## طريقة التحضير:

- يُقطع الدجاج قطعًا صغيرة، وتُغسل قطع الدجاج جيدًا، ثم تُوضع على النار مع ٧ أكواب كبيرة من الماء، وأعواد القِرفة، والبصلة.
- بعد الغليان تُزال الزَّفارة، ثُم تُضاف الخضراوات بعد ١٠ دقائق بالترتيب البطاطس، والجزر، والباذنجان، والبصلة، والطماطم، والكوسة، والبازلاء.
- يُضاف إلى الخضراوات الهيل، والفلفل الأسود، والقِرفة، ومُكعب واحد من مرقة الدجاج.
- قبل أن تنضج الخضراوات بخمس دقائق تقريبًا تُضاف الشعرية، وتُترك حتى تنضج، وتُقدم بالهناء والشفاء.

# (١٨)

# دجاج بالكريمة والطماطم

## المقادير:

١- ٢ ملعقة صغيرة زُبد.

٢- نصف ملعقة صغيرة ثُوم مقطع.

٣- رُبع ملعقة صغيرة ملح.

٤- رُبع ملعقة صغيرة فلفل.

٥- ٣ صدور دجاج.

٦- كوب طماطم مقطعة.

٧- ٢ ملعقة كبيرة ريحان مُجفف، أو روز ماري.

٨- نصف كوب كريمة مخفوقة.

## الطريقة:

- نذوب الزُبد، ونضع الثوم والملح والفلفل، ثُم نُضيف صدور الدجاج.

- نطهو الخليط السابق على درجة حرارة متوسطة، ونُقلب مرة واحدة إلى أن يُصبح لون الدجاج ذهبيًا فاتحًا.
- نُضيف الطماطم، والريحان، ورُبع كوب الكريمة، ونستمر في الطهي لمدة ٥ دقائق، مع التقليب من حين لآخر إلى أن يسخن الصوص، ونصب الصوص على الدجاج، ويُقدم مع المكرونة.

# (١٩)

# شاورما دجاج تركي

## المقادير:

١- ٢ صدر دجاج.

٢- خُبز.

٣- ليمونة.

٤- مايونيز.

٥- ملعقة ثوم مفروم.

٦- بطاطس مقلية.

٧- مُكعب مرقة دجاج ماجي.

٨- خس.

٩- ربع ملعقة كُركم.

١٠- طُرُشِّي خيار.

١١- نصف فنجان زيت.

١٢- ذرة ملح.

## الطريقة:

- تُقطع صدور الدجاج إلى مُكعبات صغيرة، وتُوضع في إناء، ويوضع عليها المقادير السابقة (إلا الخُبز، والمايونيز، والبطاطس، والطُرُشِّي، والخس)، ومن ثم تُرفع على النار، وتُحرك قليلاً ثم نعمل على تهدئة النار، وتُغطى حتى تنضج.
- بعد أن تنضج يؤخذ خُبزٌ بحجم صغير، ويُمسح عليه من المايونيز، ومن ثم يوضع عليها البطاطس المقلية، والطُرُشِّي، وبعض من الخس (حسب الرغبة)، ويوضع بعد ذلك خليط الدجاج، ويُلف الخُبز، ومن ثم يُقدم...

# (٢٠)

# دجاج كيكومان المقرمش

## خليط النقع:

١- نصف ملعقة ملح.

٢- ملعقة صغيرة بابريكا (فلفل حلو).

٣- ملعقة صغيرة ثوم.

٤- نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض.

٥- ملعقة صغيرة أجينو موتو.

٦- صلصة صويا.

٧- ٣ ملاعق كبيرة زبادي.

٨- دجاجة كبيرة مقطعة قطعًا صغيرة.

## خليط التغطية:

١. كوب ونصف دقيق.

٢. ٢ ملعقة صغيرة بصل بودرة مُجفف.

٣. ٢ ملعقة صغيرة ثوم بودرة مُجفف.

٤. ملعقة صغيرة ونصف فلفل حلو.

٥. ملعقة كبيرة ملح.

٦. نصف ملعقة صغيرة كُركم.

٧. نصف ملعقة صغيرة فلفل أبيض.

٨. نصف ملعقة صغيرة بيكنج بودر.

٩. قليل من زيت الذرة.

١٠. كمية مناسبة من صلصة الصّويا.

## الطريقة:

- ضعي مكونات خليط النقع في طبق زُجاجي، وأضيفي قطع الدجاج، وقلّبيها إلى أن تُغطّى جيدًا، ثُم غطيها، وضعيها بالثلاجة لمدة ساعة.
- في طبق عميق ضعي مكونات خليط التغطية، وقلّبي إلى أن تختلط جيدًا.
- خُذي قطعة دجاج ثم ضعيها في خليط التغطية، وقلّبيها على كافة الجوانب إلى أن تتغطّى تمامًا، ثُم ضعيها على طبق، واتركيها ١٠ دقائق، كرّري إلى أن تنتهي من تغطية كُل قطع الدجاج.

- سخِّني الزيت في مقلاة عميقة، وضعي قطع الدجاج، واقليها إلى أن تُصبح ذهبية اللون، ثُم اقلبيها على الجانب الآخر، ويتراوح الوقت من ٦ إلى ١٠ دقائق حسب الحجم، ثُم انقلي الدجاج على ورق نشَّاف (كلينكس) للتخلص من الزيت الزائد، وضعي بعض صلصة الصويا في طبق صغير، وقدميه بجانب قطع الدجاج.

# (٢١)

# دجاج بالفرن

١- نصف كيلو دجاج مقطع ومسلوق بدون جلد وعظم.

٢- نصف كيلو بطاطس مسلوقة، ومقطعة.

٣- نصف كوب عيش غراب مقطع.

٤- نصف كوب جبنة كرافت.

٥- نصف كوب جُبنة مبشورة.

٦- ملعقتان مايونيز.

٧- ملعقة ملح. بُهارات.

٨- ملعقة كبيرة سمن.

٩- بياض بيضتين.

١٠- دقيق.

## الطريقة:

- نأخذ لحم الدجاج المسلوق، ونُضيف إليه المــايونيز، والفطر، وجبنة كرافت، وملعقــة الملــح، والفلفــل الأسود، ونخلطهم جيدًا.
- أما البطاطس المسلوقة فنخلطها مع بيــاض البــيض والملح، ثُم ندهن الصينية بقليل من السمن، ونــرش قليلاً من الدقيق النــاعم، ونــضع أولاً البطــاطس، ونمدها جيدًا ثم نُضيف خليط الدجاج، ونمــده فــوق البطاطس، ونرش جبنــة مبــشورة علــى وجههــا، ونضعها في فُرن متوسطة الحرارة لمدة ٢٠ دقيقة.

# (٢٢)

# دجاجة بروست مُره

## الطريقة:

١- نقطع ٢ دجاجة أربع قطع، وننزع منها الجلد، ثُم نضع عليها بيضة، وملح و٢ فنجان شاي طحينة، وقليل من الخل الأسود، وليمون، وبُهارات.

٢- يُتبل الدجاج لمدة ساعتين تقريبًا في الثلاجة، وبعد ذلك نضع دقيقًا، وباكينج بودر، وقليلاً من الملح، والفلفل الأسود، ثُم نضع قطع الدجاج على الدقيق.

٣- بعد ذلك يُقلى الدجاج في إناء به زيت، ويكون الزيت عميقًا بعض الشيء، ويُوضع على النار حتى ينقدح الزيت، ثُم تُوضع قطع الدجاج في الزيت، وتُغطى بغطاء، حتى ينضج مع التقليب المُستمر، ويُقدم مع الأرز، والبطاطس المقلية، ويُقدم بالهناء والشفاء.

# (٢٣)

# دجاج كنتاكي

## المقادير:

١. دجاجة مقطعة ٨ قطع.

٢. دقيق.

٣. بُقسماط.

٤. بيض.

٥. بُهارات.

٦. ملح.

٧. زيت للقلي.

## الطريقة:

- تُغسل الدجاجة، وتُقطع إلى ٨ قطع، ويُخلط الـــدقيق مع البُهارات، والملح، ويُضرب البيض مع قليل من الملح، والفلفل الأسود.



إلى الفهرس

- يُغطى الدجاج بالدقيق، ثُم بالبيض، ثُـم بالبقـسماط، ويوضع في صينية، وبنفس النظام يُعمـل بالبـاقي بنفس الطريقة، حتى تنتهي من المقدار، ثُـم أدخلـي الصينية الفريزر لمدة ١٠ أو ١٥ دقيقة.
- في هذه الأثناء سخِّني الزيت الغزيـر فـي مقـلاة، وأخرجي الدجاج من الفريزر إلى المقلاة، ثُم اقلـي الدجاج حتى يصفر لونها.
- قدميها مع البطاطس المقلية، وإذا رغبتي في عمـل البطاطس قطعيها مثل الشيبسي، وضعيها فـي مـاء مالح بحيث يغمرها لمدة نصف ساعة ثم تُقلى.

# (٢٤)

# الدجاج المقلي المقرمش

## المقادير:

١- دجاجة منزوعة الجلد، ومقطعة ٨ قطع.

٢- بيضة. كوب لبن.

٣- كوب دقيق.

٤- زيت للقلي.

٥- ملح، وفلفل أسود.

٦- فص ثوم.

## الطريقة:

- في طبق كبير وعميق تُخلط البيضة مع اللبن، والفلفل الأسود، والثوم المدقوق، وتُضاف قطع الدجاج لخلطة اللبن، وتُقلب معها جيدًا، ويُوضع الطبق في الثلاجة.

- تُترك قطع الدجاجة منقوعة في الخليط لعدة ساعات، أو طوال الليل، ويوضع الزيت في إناء القلي بارتفاع كافٍ لغمر قطع الدجاج، ويُسخن الزيت جيدًا.
- تُغمس الدجاجة في الدقيق جيدًا ثم توضع في الزيت، وبالهناء، والشفاء.

# (٢٥)

# صينية دجاج بالزبد

## الطريقة:

- حضِّري الكمية المطلوبة من الدجاج المُراد تحضيره، ثُم اغسليه، ونظفيه من دون أن تُزيلي الجلـــد، فقـــط قومي بشق الدجاج من الوسط من ناحية الصدر دون فصلها، وتبّليه بالملح والفلفل الأسود، ثُم أحـــضري صينية الفُرن، وضعي فيه كمية من الزُبد، ثُم افتحي صدر الدجاج، وضعيها في الصينية.
- ثُم ضعي كمية أخرى من الزُبد على ظهر الـــدجاج، وهو في الصينية، وضعيه في فُرن ساخن، ويُفـــضل أن تُغطيها لسُرعة الطهي، وعندما ينقدح الزُبد خُذي ملعقة مجوَّفة لها قاع، وخُذي الزُبد، المغلي، ورُشِّيه على ظهر الدجاجة.
- كرِّري هذا العمل إلى أن يحمرَّ الـــدجاج وينـــضج، ويُقدم مع البطاطس المقلية.

# (٢٦)

# دجاج الأحلام

## المقادير:

١- فيليه دجاج.

٢- كريمة.

٣- مشروم، وبصل، وثوم، وبُهارات.

٤- مرقة دجاج ماجي.

٥- بطاطس مهروسة.

٦- جُبن.

٧- مايونيز. جبن مودزاريلاًّ مبشور.

## الطريقة:

- يُقطع الفيليه، ويُحمر مع البصل، والثوم، والبُهارات، والمشروم، ومكعب مرقة دجاج ماجي، وتُضاف الكريمة، ويُترك حتى يتسبّك، وينضج، وبعد ذلك يوضع في إناء البَيْريكس.

- أما بالنسبة للطبقة الثانية فتُهرس البطاطس مع ملعقتين من الجُبن، وملعقتين مايونيز، وتُعمل كورًا، وتُصَف متلاصقة فوق الدجاج بنفس الحجم، وبدون فراغات، وتُرش بالموزاريلا قليلاً، وتُوضع في الفُرن حتى يسيح الجُبن، وتُقدم ساخنة.

# (٢٧)

# أصابع الدجاج

## المقادير:

١- كيس توست.

٢- ملعقتان مايونيز.

٣- ملح.

٤- حبة بصل أخضر مفرومة.

٥- نصف كوب دجاج مسلوق، ومفروم.

٦- ثلاث ملاعق فلفل أخضر مفروم.

٧- مخلل خيار مفروم.

## الطريقة:

- يُخلط في زبدية الدجاج والمايونيز والفلفل، والبصل والخيار، وتُتبل بالملح والثوم، وتُفرد شرائح التوست بالنشابة، وتُزال الأطراف.

- نضع الحشوة على الطرف، وتُلف كالسويسرول حتى تتماسك، ثم تُغمس في البيض، ثُم في البقسماط، وتُقلى في زيت قليل، ثم تُقطع إلى نصفين بشكل مائل.
- ويوضع على كل نصف شريحة زيتون أخضر محشيًا لتُعطي شكلَ عين السمكة، ويُمكنك تركها بدون تقطيع.

# (٢٨)

# صينية الدجاج على الطريقة التركية

## المقادير:

١- دجاجة أو أكثر مقطعة ٨ قطع.

٢- بصلة مقطعة قطعًا صغيرة.

٣- ملح.

٤- بُهارات.

٥- قليل من الزيت.

## الطريقة:

- نقوم بقلي البصل، ونضع البُهارات، والدجاج في القدر، ونقوم بالتحريك، وعند النُضج نضعها في صينية بايركس.
- ونضيف بصلة مقطعة حلقات، وفلفل بارد أرباع، وحبة طماطم أرباع إلى الصينية، ويتم إدخالها الفرن وتحميرها من فوق، وتُقدم مع الأرز والسلطة.

# (٢٩)

# دجاج بالزبادي

## المقادير:

١- دجاجة.

٢- علبة ونصف زبادي.

٣- بصل متوسط الحجم.

٤- كوب صلصة طماطم.

٥- بُهارات (مثل؛ الملح والفلفل الأسود، والقِرفة المطحونة، والكمون المطحون، والكُركم، والزعفران.

٦- ٤ فصوص ثوم مدقوق.

## الطريقة:

- يُخلط الدجاج مع كل المقادير، ويُوضع في الصينية، ويُغلف بالورق الحراري، ويدخل الفُرن.

- وبعد ساعة يُكشف الورق الحراري، ويُترك بـــالفرن إلى أن يحمر، ويُقدم بالهناء والشفاء.

# (٣٠)

# دجاج تندوري

## المقادير:

١. ٤ قطع صدور دجاج.
٢. ملعقة ملح.
٣. ملعقة شاي فلفل أحمر حار ناعم.
٤. نصف ملعقة جنزبيل مبشور.
٥. ملعقتان عصير ليمون.
٦. بصل مفروم.
٧. بشر نصف ليمونة.
٨. نصف ملعقة شاي كاري.

## الطريقة:

- يُنزع الجلد من الدجاج، ويُعمل بها شقوق بواسطة سكين حاد حتى تتشرب التوابل.

- تُخلط باقي المقادير ويُتبل بها الدجاج، ويوضع في الثلاجة لمُدة ٢٤ ساعة.
- تُرص قطع الدجاج في الصينية، ويُسكب عليها باقي الصلصة، وتدخل الفُرن لمدة ساعة ونصف على نار هادئة، وتُقدم وهي ساخنة، وبالهناء والشفاء.

# (٣١)

# دجاج بالعسل

## التَّتبيلة:

* وهي عبارة عــن ثــوم، وجنزبيــل وكُــركم، وملــح وبُهارات، وعسل نحل (٧٥ جرام)، وكزبرة خضراء، وزيت الذُرة لا تقولون كم الكمية..؟ كُلٌّ حسب الرغبة.

## الطريقة:

- نُنظف الدجاجة، ويُفضَّل أن تكون صــغيرة الــسن بشرط عدم تقطيعها، وبقائها كما هي كاملة، ثم نُتبلها بالتوابل السابقة كلها مع بعض، ونُدخلها الفُرن على درجة حرارة ٢٠٠ درجة مئوية، ولمدة ساعة تقريبًا، وبين الحين والآخر نسكب عليها المرق الذي ينــزل منها، وهكذا حتى يتم نضجها، وبالهناء والشفاء.

# (٣٢)

# دجاج صيني

## الطريقة:

١- حمِّري الدجاج لشرائح في الزيت، ويُضاف إليه قطعة جنزبيل مبشورة مع ثلاث فصوص من الثوم إلى أن يحمر.

٢- ثُم يُضاف إليه الفلفل بألوانه المختلفة الأصفر، والأحمر، والأخضر، وكذلك الجزر المُقطع شرائح، والبصل ثم تُحضر أربعة ملاعق من صوص الصوُّيا، وملعقتان خل أبيض، وملعقتان صغيرتان من النشا، والملح والفلفل والسمسم، ويُضاف المزيج إلى الخليط السابق، ويُترك على نار هادئة حتى يغلظ قوامها، ويُقدم مع الأرز الأبيض أو الخُبز.

# (٣٣)
# دجاج بالمكرونة

## الطريقة:

١- تُسلق المكرونة المحشية بالجُبن بماء وملح نصف سلق، ثُم يُحمر البصل والثوم، والــدجاج حــسب الرغبة، وتُضاف الكزبــرة، والنعنــاع، والملــح والفلفل مع كريمة الخفق مقدار ٥٠٠ مل، ويُترك على النار حتى يثخن.

٢- ثُم توضع المكرونة في صينية بيركس، وتُــصب فوقها الكريمة، وتدخل الفُرن لمــدة ٥ إلــى ١٠ دقائق، (ملحوظة هذه المكرونة موجودة جــاهزة في المحلات).

# (٣٤)

# سكالوب الدجاج بالكريمة

## المقادير:

١. قطع دجاج سكالوب.

٢. قطعتان مرقة دجاج ماجي.

٣. مشروم أو بصل.

٤. كريمة جاهزة.

## الطريقة:

- يُصف الدجاج في صينية الفُرن، ثُم يوضـــع فوقـــه قطعتان مرقة دجاج ماجي ثم الكريمة، ويوضع فـــي الفُرن لمدة نصف ساعة.

# (٣٥)

# دجاج بالفلفل

## المقادير:

١- ٣ صدور دجاج منزوعة العظم، والجلد.

٢- قليل من الملح، والفلفل الأسود، والفلفل الأحمر البودرة.

٣- ٣ ملاعق طعام زيت.

٤- نصف بصلة مقطعة صغير.

٥- نصف فلفلة واحدة خضراء مُقطعة قطعًا صغيرة.

٦- ٣ فصوص ثوم مفرومة.

٧- ٣ ملاعق دقيق.

٨- نصف ملعقة ملح حسب الرغبة.

٩- نصف ملعقة فلفل أحمر.

١٠- كوب طماطم مقطع.

١١- كوب شوربة دجاج.

١٢- ملعقة عصير ليمون.

١٣- ملعقة توابل مشكلة.

١٤- كوب فلفل رومي أحمر مشوي.

## الطريقة:

- رُشِّي الملح، والفلفل الأسود والفلفل الأحمر على صدور الدجاج، وبهِّريها جيدًا، ثُم غطيها بورق حراري، وضعيها إما في المايكروويف، أو في الفرن حتى ينضج، واتركيه جانبًا.
- بعد النُضج برِّديه تمامًا ثُم قطِّعيه إلى قطع، وفي أثناء ذلك ضعي زيتًا في مقلاة، وضعي عليه البصل، والفلفل الأخضر والثوم، وأضيفي له الدقيق، والملح والفلفل الأحمر، وحركيهم جيدًا، وأضيفي الطماطم والشوربة وقلِّبيهم جيدًا.
- أضيفي بقية المكونات، واطبخيهم إلى أن يغلظ المزيج، وأضيفي الدجاج، وأضيفي التوابل والملح، وقلِّبي المزيج، واتركيهم حتى يتسبّك الخليط، ثُم يُقدم.

# (٣٦)

# دجاج بالكريمة الحمراء

## المقادير:

١- دجاجة مسلوقة بدون جلد مع البُهارات، والفلفل الأسود، والبصل والدارسين، وحب الهيل، والملح وبدون دهن.

٢- ٤ أرغفة.

٣- بصلة صغيرة مقطعة تقطيعًا صغيرًا.

٤- بقدونس ناعم تقريبًا.

٥- ٣ ملاعق طعام.

٦- ٢ علبة كريمة حمراء.

٧- نصف كيلو جُبن مودزرايلا مبشور.

٨- مُكعب مرقة دجاج ماجي.

٩- قليل من زيت الذُرة.

## الطريقة:

- نُفتت الدجاجة المسلوقة بدون العظم، ونحمر الدجاجة مع البصل، والزيت والبقدونس، والبُهارات، والفلفل الأسود، ومكعب ماجي.
- نُضيف نصف كمية الجُبن على الدجاج الساخن، وعلبة كريمة، أو أقل على الدجاج، ونقلبه جيدًا.
- نفرد الخُبز، ونضع كمية من الحشوة على الطرف، ونلفها مثل السجادة جيدًا، ونقسمها ٤ أقسام، أو ٣ حسب الرغبة.
- نرص قطع الخُبز في طبق فُرن، ونرش عليه علبة كريمة، وباقي كمية الجُبن، ونُدخله الفُرن على الرَّف الأوسط، في درجة حرارة مُعتدلة، ونشعل النار السُفلية فقط حتى لا يحترق الجُبن.
- وإذا ساح الجُبن نُطفئ الفُرن، وإذا كُنتِ تريدينها مقرمشة من فوق ومُحمرة نشعل النار العلوية، والسُفلية، ولا تضعي الجُبن إلا آخر شيء عندما تبدأ الكريمة بالنَّشفان، وإذا ساح الجُبن نطفئ النار، ثُم

يقدم في طبق التقديم، ونُزيِّنه بقليل مـــن البقـــدونس. (ملحوظة؛ - البقدونس داخل الحشوة هو الذي يُعطيه طعمًا لذيذًا، يعني مُمكن أن تُزيدي الكمية منه).

# (٣٧)

# دجاج بالبيف باستري

## المقادير:

١. دجاجة مقطعة قطعًا صغيرة.

٢. جزرة مشوية، ومبشورة.

٣. شوية كرنب مبشور.

٤. بصل مبشور.

٥. ملعقتين ميونيز.

٦. ملعقتان جُبن كريمة.

٧. حسب الرغبة ملح، وفلفل أسود.

٨. عجينة البيف باستري.

## الطريقة:

- يُحمر البصل حتى يذبل، ويوضع عليه الجزر، والكرنب حتى نتأكد من نضوجه، ويُضاف عليه الدجاج، والملح والفلفل الأسود.

- ندهن صينية فُرن، وتُقطع عجينة البيف باستر إلى قطعتين، وتُفرد وتوضع في الصينية، وتُوضع الحشوة في الوسط، وتُطوَى من الأطراف، وتُدهن بالبيض، وتدخل الفرن حتى تنضج.

# (٣٨)

# مضروبة بالدجاج

## المقادير:

١- دجاجة ناضجة ومفتَّتة.

٢- حزمة بقدونس.

٣- حزمة شبت، وبصلة مبشورة.

٤- فص ثوم.

٥- قليل من الجنزبيل.

٦- عصير ٣ حبات ليمون صغير.

٧- ٤ حبات طماطم.

## الطريقة:

- يُحمر البصل حتى يُصبح لونه بُنيًا، ونضيف الدجاج المفتت، وبعده الكويكر - تقريبًا ١٠ ملاعق صغيرة من الكويكر- ثُم الطماطم، وقليل من الجنزبيل.

- ثُم نضع البُهارات عليها، ومكعب مرقة دجاج ماجي حسب الرغبة، والبقدونس والشبت، وعصير الليمون.
- ثُم يوضع عليها ماء، وإذا كُنتِ تُريدينها غليظة زيدي الكويكر، وتُترك على النار لمدة رُبع ساعة، وتُقدم ساخنة.

# (٣٩)

# دجاج بالثوم

## المقادير:

١- زبادي.

٢- ملح، وبُهارات.

٣- ليمون.

٤- بقدونس.

٥- زيت زيتون.

## الطريقة:

- قطِّعي الدجاجة ٤ قطع، ثُم افتحي فيها فتحات صغيرة لكن عميقة، ثُم تُدخلين فصوص الثوم بها.
- ثُم اخلطي الزبادي مع البُهارات، والليمون والبقدونس، والملح والزيت، وتبِّلي فيها الدجاجة، وأبقيها رُبع ساعة تقريبًا، ثُم أدخليها الفُرن إذا

نضجت، ثُم حمِّريها من أعلى، ثُم قــدميها بالهنـــاء والشفاء.

# (٤٠)

# دجاج بالبازلاء

## المقادير:

١- صدور دجاج مقطعًا صغيرة.

٢- باذنجان مقلي مقطعًا قطعًا صغيرة.

٣- جزر مبشور.

٤- بصل مفروم.

٥- بُهارات، وملح.

٦- زيت.

## الطريقة:

- يُحمر البصل مع الجزر بالزيت، مع البُهارات، ثُم يُضاف الدجاج، والبُهارات، والملح حتى ينضج الدجاج، ويجف ماؤه.

- بعد ذلك يُضاف إليه فلفل بارد، وبصل شرائح رفيعة جدًا، وبقدونس مفروم، وعلبة بازلاء، ثُم يوضع في صينية.
- يُوضع في الخلاط علبة قشطة، وعلبة جُبن سائل صغيرة، ثُم يُصب على الصينية، ويدخل في الفُرن من أعلى فقط، لمدة قصيرة جدًا كي لا يحمر جدًا.

# (٤١)

# دجاج بالجنزبيل

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى ٨ قطع، ومخلية من الجلد.

٢- ربع كوب جنزبيل، وثوم مطحونين (معجون).

٣- ملح وفلفل أحمر، وفلفل أسـود، وكُـركم وكزبـرة مطحونة، بالإضافة إلى ملعقة صغيرة من الكمـون المطحون.

٤- ملعقة كبيرة من الجارام مسالا (البُهارات الحارة).

٥- ٢ ملعقة كبيرة زبادي.

٦- ٢ ملعقة كبيرة زيت.

٧- كوب بصل مفروم ناعم.

٨- رُبع كوب رقائق جنزبيل.

٩- ٢ ملعقة كبيرة فلفل أخضر حار ببذوره مقطعًا.

١٠- حبات من الطماطم مقطعة قطعًا صغيرة.

١١- كوب لبن.

## الطريقة:

- بعدما تُقطعي الدجاج، وتغسليه تبِّليه بمعجون الثوم، والجنزبيل، والملح والفلفل بنوعيه، والكُركم والكزبرة والكمون، وننقعه مُدة نصف ساعة إلى ساعة.
- نُسخن الزيت، ونُضيف إليه البصل، ونُقلبه حتى يذبل على نار هادئة.
- نُضيف الدجاج المنقوع للبصل، ونضع عليه رقائق الجنزبيل، والفلفل الأخضر الحار، ونُحركه لمُدة ١٥ دقيقة تقريبًا.
- نُضيف الطماطم والبُهارات الحارة ونُحركه، ثم نُغطيه ونتركه على نار متوسطة، حتى يُصبح الدجاج ليِّنًا، ونُحركه بين الحين والآخر.
- نُضيف له اللبن الحليب تدريجيًا، ونُحركه جيدًا، ونتركه على نار هادئة حتى ينضج الدجاج تمامًا، واضطبي التَّتبيلة على حسب رغبتك من الملح، وغيره، وتؤكل مع الخبز وبألف صحة وهناء.

**ملاحظة:**

رقائق الجنزبيل هي... عبارة عن جنزبيل طازج مقــشر ومقطع بالطول...

# (٤٢)

# دجاج بالكاتشب

## المقادير:

١- دجاجتان حجم كبير.

٢- نصف كوب كاتشب.

٣- ملعقة طعام عصير ليمون.

٤- نصف ملعقة طعام ثوم مدقوق.

٥- ملعقة شاي كمون.

٦- ملعقة شاي فلفل أسود.

٧- نصف كوب ماء.

## الطريقة:

- يُنظف الدجاج، ويُدعك بالملح والدقيق، ويُغسل.
- اخلطي جميع البُهارات، والملح، والثوم، والليمون مع الكاتشب.

- احضري صينية، وضعي الدجاج، ونصف كوب الماء، ولفِّيه بالورق الحراري، أو ورق الفويل، وضعي الصينية في الفُرن إلى أن تنضج، ويوضع في الطبق المُعد، ويُقدم، وبالهناء والعافية.

# (٤٣)

# دجاج مُحمر، ومحشو باللوز، والتَّمر

## المقادير:

١- دجاجة وزن ٢ كيلو جرام.

٢- بصلتان مفرومتان.

٣- ملعقة صغيرة ملح.

٤- ملعقة صغيرة زعفران (ملون).

٥- ٢ فص ثوم.

٦- نصف كوب شاي زيت.

٧- ١٠٠ جرام زُبد.

٨- ملعقتان كبيرتان فلفل أحمر حلو.

## للحشوة:

١. ٢٥٠ جرام من التَّمر.

٢. ١٠٠ جرام من اللوز.

٣. ملعقة صغيرة قِرفة.

٤. ملعقتان كبيرتان من السُكر حسب الذوق.

٥. ملعقة كبيرة من الزُبد المُذابة.

## طريقة التحضير:

* تُغسل الدجاجة بالملح، والماء عدة مرات، وتُترك تامة بكاملها.

## الحشوة:

١- يُسلق اللوز، ويُقلى في الزيت، ويمكن طحنه بعد تقشيره مُباشرة.

٢- يُقطع التمر إلى شرائح صغيرة، ويُخلط مع اللوز، وملعقة الزُبد المُذابة والقِرفة، والسُكر.

٣- يُملأ باطن الدجاجة بهذا الخليط، ثُم يُخاط جلدها لكي لا تتسرب الحشوة إلى الخارج، وتوضع الدجاجة جانبًا.

٤- وفي أثناء ذلك يوضع البصل المفروم، والثوم مدقوقًا بالملح، ويُضاف الفلفل الحلو، والزُبد والزيت.

٥- يُوضع الإناء على النار لتُقلى قليلاً بعدئذٍ، وتوضع فيها الدجاجة، وتُقلب من حين لآخر، وبعدها يُضاف نصف لتر من الماء.

٦- تُطهى الدجاجة مُدة ساعة تقريبًا مع تحريك الشوربة، وقلب الدجاجة من حين لآخر، كما يُضاف الماء أثناء الطهي إذا دعت الضرورة.

٧- وعندما ينضج لحم الدجاجة توضع في صينية في الفُرن لتتحمر، وتُترك الشوربة، وتُقدم الدجاجة ساخنة وسط طبق، وتُسقى بالشوربة، وتُقدم.

# (٤٤)

# دجاج حار بالزبادي

## المقادير:

١. دجاجة ونصف تُنقع في الخلطة التالية:

(٤ بصلات صغيرة، وفـصان ثـوم، و٢ فلفلـة خضراء حارة، وعلبتان ونصف علبـة زبـادي، وجنزبيل، ونصف كوب ماء، وتُخلط في خـلاط، وتُضاف للدجاجة).

٢. تُقطع الخضراوات التالية:

(جزرة، وقرنبيطـة، وحبتـان طمـاطم، وحبـة بطاطس).

## وتُنقع في الخلطة التالية:

(نصف كوب صلصة طمـاطم، وملعقـة طعـام كاري بودرة، وعصير ليمونـة، وفلفـل أحمـر بودرة، وملح وكمون وقِرفة)، وبعد سـاعة مـن

النَّقع تُخلط المقادير، وتدخل الفُرن وهي مكشوفة حتى تستوي، كما أنه لا يجب أن تجف الصَّلصة.

# (٤٥)

# دجاجة على الطريقة الصينية

## المقادير:

١- دجاجة متوسطة.

٢- ٣ حبات كوسة مقطعة حلقات.

٣- كوب فطر عيش غراب مقطعًا إلى شرائح.

٤- بصل أبيض مقطع إلى شرائح.

٥- ثوم مدقوق.

٦- حبة فلفل كبيرة، ومقطعة إلى شرائح.

٧- ملح، وفلفل أسود.

٨- ٥ ملاعق كبيرة صلصة الصوًّيا.

٩- ملعقة طعام نشا.

١٠- نصف كوب ماء.

## الطريقة:

- تُقطع الدجاجة إلى قطع صغيرة، ثم تُغلَى لمدة رُبع ساعة، ثُم نُصفِّيها عن الماء، وتُتبل بالثوم، والفلفل والملح، ونضع ملعقتين من صلصة الصوّيا، ونخلطها جيدًا، ونقلي حلقات الكوسة، والفطر، وحبة الفلفل كُلٌّ على حدة.
- نخلط الجميع في قِدر، ونُضيف البصل، وصلصة الصوّيا، ونتركها على نار هادئة لمُدة ١٠ دقائق مع إضافة النشا المُذاب في الماء.
- أضيفي إليه قطع الدجاجة، واتركيه على نار هادئة لمُدة ١٥ دقيقة، وقدِّميه.

# (٤٦)

# دجاج على كيفك

## المقادير:

١- ٣ صدور دجاج خالية مـــن العظـــم، وافرديهـــا بالمطرقة حتى تُصبح مثل شرائح الفيليـــه، ثُـــم ضعي عليها بُهارات، وبعض الفلفـــل الأحمـــر المُجفف، ثم اضربيها قليلاً بالمطرقة، وقبل ذلك تكونين قد جهَّزتي حشوة؛ (أي شيء يطرأ على بالك سواء كان خلطة خُضار، أو جبن شيدر مع نعناع أخضر،) أو إذا لم يكن لديك شيء جـــاهز احشيها بشرائح الطماطم مع شـــريحة ليمـــون، وبقدونس مفروم عادي، وليس فرمًا ناعمًـــا، أو نعناع.

## الطريقة:

- ضعي الحشوة بداخل كُل شريحة، ولفيها، ثُم بعد ذلك فلديكِ عدة اختيارات، وهي؛ إما أن تلفيهـــا بـــشكلٍ

أسطواني، وتغلفيها بشريحتين من عجينة الجُلاش، وترُشِّي عليها خلطة صلصة مع البُهارات والثوم والبصل (مطحونة كلها).

- أو تلفيها اسطوانيًا، وتُغلفينها بالشعرية أو بحلقات الكنافة، يعني تصير من الخارج كأنها كُنافة مبرومة، ثُم ترُشِّي عليها نفس الخلطة السابقة، أو تضعي الحشوة على نصف الشريحة، وتُغطيها بالنصف الثاني فقط من دون لفها، ثُم ترُشِّي عليها الفلفل الأحمر مجففًا، لأنه يُعطيها لونًا جميلاً، وتُرصي القطع في صينية الفُرن، ولا تنسي أن تضعي تحتها في الصينية شرائح بطاطس كي لا تحترق، وتمسحين عليها بملعقة زبادي، وإذا خرجت من الفُرن تضعين عليها الجُبن الموذزاريلاَّ، وتعود مرة أخرى للفُرن حتى تذوب الجُبن.

# (٤٧)

# دجاجة بالليمون

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة.

٢- ملح، وفلفل أسود.

٣- ليمون.

## الطريقة:

- اسلُقي الدجاج نصف سلقة، واحتفظي بالشوربة، ثم اقلي الدجاج بالزيت بعد أن يُصفَّى من الماء حتى يُحمر..
- فسِّخي الدجاجة من العظم، وأعيديه إلى الشوربة التي سُلق فيها، واتركيه يغلي مدة ١٥ دقيقة، ثُم أضيفي الملح، والفلفل حسب الحاجة، وبعد ذلك أضيفي الليمون بكمية كبيرة، حتى يُصبح الطعم الحامض واضح جدًا، وهذه هي كل الطبخة.

# (٤٨)

# صينية الدجاج

## المقادير:

١- صدور دجاج مسلوقة، ومقطعة قطعًا صغيرة.

٢- عدد ٤ حبات بطاطس مُقطعة إلى شرائح، ومسلوقة.

٣- ملعقة طعام دقيق.

٤- شوربة دجاج (الماء الذي سلقنا به الدجاج، ولكن بعد تصفيته من الشوائب).

## طريقة التحضير:

- نأخذ طبقًا من نوع البايركس، ونضع به البطاطس ثم نقوم بخلط الدجاج المسلوق مع الدقيق، والملح، والفلفل الأسود، ونضعه على البطاطس.

- نضع فوقه شوربة الـــدجاج إلـــى أن نُغطيهـــا بـــه، ونضعها في الفُرن إلى أن تتبخر الشوربة، وتُتـــشل، ونقدمها مع الخُبز، وبالهناء والشفاء.

# (٤٩)

# دجاج على الطريقة التركية

## المقادير:

١- ٢ دجاجة مقطعة قطعًا متوسطة، ومخلية من العظم والجلد.

٢- بصلتان مقطعتان لشرائح.

٣- حبَّتان فلفل حلو مقطعتان لشرائح.

٤- حبتان من الطماطم معصورة.

٥- ملعقة شاي فلفل أسود.

٦- ملعقة كمون.

٧- نصف ملعقة ملح، أو حسب الرغبة.

٨- نصف ملعقة ثوم مدقوق.

٩- رُبع كوب زيت.

١٠- رُبع كوب زُبد.

## الطريقة:

- اغسلي الدجاج جيدًا، وضعي الزُّبد، والزيـــت، فـــي قدر، وضعيه على النار، وضعي الدجاج، وقلِّبي لمُدة ٤ إلى ٥ دقائق، وانشليه، وضعيه جانبًا.
- ضعي على النار الزيت، والبصل، وقلِّبي، وضـــعي الفلفل والثوم، وقلِّبي لمُدة دقيقتـــين، وضـــعي عليـــه البُهارات، وعصير الطمـــاطم، والملـــح، وأعيـــدي الدجاج إلى القِدر، واتركيه إلـــى أن يـــشرب مائـــة، ويبقَى فيه ماءٌ قليل، ويوضع في الطبق ويُقدم.

# (٥٠)

# فيليه الدجاج بالكريما

## المقادير:

١. فيليه دجاج بالبُقصمات من ١٠ إلى ١٤ قطعة.

٢. قطعٌ كبيرة من ٢ إلى ٥ جزرات.

٣. ٢ حبة فلفل بارد مقطعة شرائح كبيرة.

٤. علبة مشروم.

٥. ٢ علبة كريما.

٦. زُبد.

٧. مكعب مرقة دجاج ماجي.

## الطريقة:

- يُقلَى الدجاج في الزيت، ويُرفع، ثُم تُقطع كُل قطعة فيليه إلى ثلاثة قطع.
- يُقلى الجزر قليلاً بالزُبد، ثُم شرائح الفلفل، ومن بعده المشروم، ويُرفع الجميع.

- يُرص الدجاج بطبق البايركس، ثُم نــضع الجــزر، والفلفل، والمشروم فوق الدجاج، ثُم نـــذوِّب مُكعــب مرقة دجاج ماجي، ونضعه مع الكريما فوق الدجاج، ونضعه بالفُرن مُدة رُبع ساعة، ولكن مع ملاحظــة عدم جفاف الكريما، وتُقدم.

# (٥١)

# دجاج بلبن جوز الهند

## المقادير:

١- عدد من صدور الدجاج مُقطعة شرائح.

٢- عودين نعناع.

٣- ملعقة طعام ثوم مدقوق.

٤- ملعقة طعام جنزبيل مدقوق.

٥- ملعقتين مسحوق لبن جوز الهند.

٦- كوب ماء دافئ.

٧- فلفل أخضر حار مقطع قطعًا صغيرة (الكمية حسب الرغبة).

٨- بصلة مُقطعة شرائح طولية.

٩- ٢ حبة طماطم مقطعة مُكعبات متوسطة.

١٠- فلفلة واحدة باردة، ومُقطعة لشرائح طولية.

١١- علبة بازلاء خضراء.

١٢- ملعقتان صلصة طماطم.

١٣- ملح، وبُهارات حسب الرغبة.

## الطريقة:

- تُوضع قطع الدجاج في إناء واسع، ثُم يُضاف إليها الجنزبيل، والثُوم، وقطع الفلفل الحار، والملح والبُهارات، ولا تنسي أن تقطعي أوراق النعناع إلى قطع صغيرة، وتُضاف إلى المقادير، وتُخلط جيدًا ثُم تُغطى، وتُترك لمدة نصف ساعة على الأقل.
- يوضع قليل من الزيت في إناء، ويوضع فيه البصل، وشرائح الفلفل البارد، وتُقلب إلى أن يتحول البصل إلى اللون الذهبي الفاتح.
- يُضاف خليط الدجاج إلى البصل، والفلفل ويُحرك ثُم يُغطى، ويُترك على نار هادئة إلى أن يتبخَّر ماء الدجاج، وتُضاف البازلاء وقطع الطماطم، وتُقلب.
- تُخلط ملعقتان من مسحوق جوز الهند مع كوب ماء دافئ، وتُضاف إلى الدجاج، وتُضاف الصلصة،

ويُترك على نار هادئة لمدة ٥ دقائق، وبعدها يُقـــدم، وبالهناء و الشفاء.

# (٥٢)

# كُسكسي بالدجاج

## المقادير:

١- نصف كيلو كُسكسي.

٢- ٣ ملعقة كبيرة زيت زيتون.

٣- شوربة دجاج.

٤- ملعقة صغيرة كمون.

٥- نصف كيلو حُمص.

٦- بصلة مفرومة فرمًا ناعمًا.

٧- ٤ جزرات شرائح.

٨- ملعقتان كبيرتان معجون طماطم.

٩- ملح، وفلفل أسود.

## الطريقة:

• سخِّني الزيت، وقلِّبي الكُسكسي على نار هادئة حتى يُصبح لونه بُنيًا على ذهبي، ثُم أضيفي كوبًا ونصف

شوربة لكل كوب كُسكسي، كما يُضاف الكمون، والملح والفلفل الأسود، ويُطبخ لمُدة ٢٠ دقيقة.

- لعمل الصوص ضعي ٤ أكواب شوربة دجاج على النار مع الحُمص والبصل، والجزر، ومعجون الطماطم حتى يغلي، واتركيه لمُدة ١٠ دقائق مع النار.
- ضعي الكُسكسي في طبق التقديم، وبجانبه الصوص، والدجاج المُحمر بالفرن وبالهناء، والشفاء.



إلى الفهرس

# (٥٣)

# دجاج بطريق التنور

## المقادير:

١. ٨ قطع فخذ دجاج.
٢. بصلة صغيرة ومقطعة لشرائح.
٣. ٣ فصوص ثوم مفروم.
٤. ملعقتان كبيرتان بابريكا.
٥. ملعقتان كبيرتان عصير الليمون.
٦. ملعقة صغيرة خليط بُهارات.
٧. ملعقة صغيرة كزبرة مطحونة.
٨. ملعقة صغيرة مسحوق فلفل حار.
٩. ليمونة واحدة مقطعة إلى شرائح.
١٠. نصف ملعقة صغيرة كمون مطحون.
١١. ثلاثة أرباع كوب زبادي.
١٢. ملح حسب الذوق.

١٣. نصف ملعقة صغيرة فلفل أسود مطحون.

١٤. ١٥ جرام جنزبيل طازج مبشور ناعم (ملعقتان كبيرتان).

## الطريقة:

- انزعي الجلد عن أفخاذ الدجاج، واغسليها جيدًا وجففِّيها على ورق نشاف، وشرِّطيها برأس سكين حاد.
- افرُكيها بعصير الليمون، ورُشِّي فوقها الملح.
- اخلطي في الخلاط كُلاًّ من الجنزبيل، والثوم مع ملعقة كبيرة من الماء، ثُم اخلطي معهم الكزبرة، والكمون، ومسحوق الفلفل الحار والبابريكا، وخليط البُهارات، والفلفل الأسود، وحركيهم في اللبن.
- ادهني قطع الدجاج باللبن، واتركيها مُغطاة في الثلاجة، لتُتبل خلال الليل.
- ضعي قطع الدجاج على رفٍّ فوق صينية الروستو، واطهيها في الفُرن على درجة حرارة حوالي ٤٥ دقيقة، حتى تُصبح طرية.

- رُشِّي فوقها الملح حسب الذوق، وزينيهـــا بـــشرائح الليمون والبصل، وقدميها.

# (٥٤)

# الدجاج مع المايونيز

## المقادير:

١. خبز.
٢. دجاج مسلوق ومقطعًا شرائح.
٣. ملعقة كبيرة مايونيز.
٤. خيار مقطع.
٥. زيتون شرائح.
٦. حبوب ذرة.
٧. ملح وفلفل أسود.

## الطريقة:

- نخلط جميع المقادير مع بعضها، ثم نحشو الخُبز بها وبالهناء والشفاء.



إلى الفهرس

# (٥٥)

# شاورمة الدجاج

## المقادير:

١- كيلو صدور دجاج.

٢- توابل، وبُهارات، وملـــح وفلفـــل أســـود حـــسب الرغبة.

٣- ربع كيلو فلفل أحمر.

٤- قليل من القِرفة، وجوزة الطيب، والكمون مقـــدار رُبع ملعقة صغيرة من كل نوع، ويمكن الاستغناء عن هذه التوابل بتوابل الشاورما، وهي متواجـــدة في السوبر ماركت.

٥- ٢ ملعقة كبيرة لبن زبادي.

٦- بشر ليمونة، وثوم حسب الرغبة.

٧- ملعقة كبيرة خل، أو يوضع حسب الرغبة.

## الطريقة:

**هذه الأشياء تُحضَّر قبل الطهي بيوم واحد:**

- تُقطع صدور الدجاج إلى قطع صغيرة بدون الجلد.
- توضع التوابل مع اللبن الزبادي، والثوم المهـــروس، مع قطع الدجاج، وتُنقع في الثلاجة لليوم الثاني (فـــي المكان السُفلي، وليس في الفريزر).

**في يوم الطهي:**

- يُقلى المزيج في السمن علـــى نـــار هادئـــة حتـــى ينضج(*).

---

(*)http://www.asmrany.net/cook.htm

# (٥٦)

# شرائح الدجاج الرُّومي

## المقادير:

١- ٤ شرائح من الديك الرومي.

٢- خُبز فرنسي طويل.

٣- ٤ شرائح جُبن بيضاء.

٤- القليل من الخس.

٥- شرائح من الطماطم.

٦- خيار مخلل.

٧- زيتون أسود.

٨- فلفل حلو أو حار.

٩- صلصة إيطالية، وهي عبارة عن القليل من الزيت، وحبتان من الليمون، وخمس فصوص ثوم مطحون، وقليل من الملح والبُهارات.

١٠- ملعقة كبيرة مايونيز.

١١- ملعقة كبيرة مُستردة.

## الطريقة:

- نفتح الخبُز ثم ندهنه بالمايونيز، ثم المُستردة.
- وبعدها نضع شرائح الديك الرومي، ثم شرائح الجبنة البيضاء.
- وبعدها نضع الخُضار المذكور، ثم الصلصة الإيطالية، وبالهناء والشفاء.

# (٥٧)

# سندوتش دجاج

## المقادير:

١. صدر دجاجة مسلوق ومقطعًا لشرائح صغيرة.

٢. نصف كوب بقدونس.

٣. نصف كوب طماطم.

٤. مُكعب زُبد (١٠ جرام).

٥. قليل من الملح.

٦. قليل من الفلفل.

٧. مايونيز.

٨. شرائح من الخس.

٩. خُبز عربي.

## الطريقة:

- تُخلط شرائح الدجاج، والبقدونس، والطماطم، والزبد، والملح والفلفل على نار هادئة جدًا لمدة ١٠ دقائق.
- يُدهن الخُبز بالقليل من المايونيز، وتوضع القليل من الخلطة السابقة على الخُبز، والقليل من الخس.
- تُلف على شكل أسطوانة، وتُقدم ساخنة.

# (٥٨)

# سندوتشات دجاج بالمايونيز

## المقادير:

١. صدرين دجاج.

٢. ٣ ملاعق مايونيز.

٣. ملعقة شاي ملح.

٤. ملعقة شاي فلفل أسود.

٥. ملعقة طعام جبن كرافت.

٦. خُبز شامي.

## الطريقة:

- اغلي الدجاج بالطريقة العادية.
- اخلطي المايونيز، والفلفل والملح معًا.
- أضيفي الدجاج بعد أن ينضج إلى الخليط، ويُخلط جيدًا.
- يُدهن الخُبز بجُبن الكرافت، ثم يُوضع الحشو، ويُقدم.

# (٥٩)

# طريقة أخرى لشاورما الدجاج

## المقادير:

١. علبة زبادي حجم متوسط.

٢. فص ثوم.

٣. عصير ليمونة.

٤. ملعقة شاي ملح.

٥. ملعقة شاي فلفل أسود.

٦. ٢ ملعقة شاي دقيق.

٧. دجاجة مخلية من العظام.

## مقادير صلصة الطحينة:

١. ٢ ملعقة طعام زبادي.

٢. ملعقة طحينة.

٣. ملعقة ثوم مفروم.

٤. ملح.

## الطريقة:

- يُقطع لحم الدجاج إلى شرائح طولية رقيقة، ثم تُخلط مع بقية المقادير، وتُترك في الثلاجة لساعتين، وبعد خروجها من الثلاجة توضع في أعواد خشبية، وتشوى على الفحم، أو في الفرن.
- لعمل صلصة الطحينة تُخلط مقاديرها مع بعضها البعض، وتُحشى أقراص الخُبز الصغيرة بالدجاج، وشرائح الخس، والطماطم، والخيار المخلل، وتُصب الصلصة على الشطائر، وتُقدم ساخنة.

# (٦٠)

# دجاجة رومي مع الذرة

## المقادير:

١. ديك رومي مدخَّن.

٢. قليل من الذرة.

٣. كمية مناسبة من المايونيز حسب الطلب.

٤. خُبز حجم صغير.

٥. بصل أبيض مبشور.

٦. فلفل أسود.

## الطريقة:

- يُقطع الديك الرومي إلى شرائح صغيرة.
- تُخلط جميع المقادير السابقة، وتُحشى داخل الخُبز.

# (٦١)

# ساندويتش دجاج

## المقادير:

١- دجاجة مخلية (بدون عظم).

٢- ملح وفلفل أسود حسب الرغبة.

٣- ليمونتان.

٤- صلصة صويا.

٥- ثوم.

٦- شرائح بصل.

٧- مكعب ماجي.

٨- خُضار مقطع قطعًا رفيعة (خس، وكُرنب، وخيار، وجزر).

٩- مايونيز.

١٠- زيت.

١١- خُبز مناسب.

## الطريقة:

- يُغسل الدجاج، ويُنشف من الماء، ويُقطع قطعًا طويلة رقيقة، ويُخلط مع الملح والفلفل الأسود، والليمون، وصلصة الصُّويا والثوم، ويُترك ليتخمر لمدة ساعة.
- يوضع زيت قليل في الإناء، وتُقلى شرائح الدجاج حتى تُحمر قليلاً.
- وفي إناء آخر تُقلى شرائح البصل مع قليل من الزيت، ويوضع معها مكعب مرقة دجاج ماجي، ثم يُضاف الدجاج، ويُقلب مع تعديل طعم الملح، والفلفل الأسود.
- يُضاف الخُضار، ويُقلب لمدة دقيقتين، ويُرفع من النار.
- يُمسح الخُبز بالمايونيز ويُحشى ويُقدم، وتكون وجبة سهلة، ومُناسبة للعشاء.

# (٦٢)

# دجاج منزلي

## المقادير:

١- صدور دجاج مقطعة شرائح، ومسلوقة.

٢- بصل مقطع حلقات.

٣- حبة ثوم مفرومة ناعم.

٤- فلفل أخضر بارد مقطع مربعات.

٥- خس مقطع شرائح كبيرة.

٦- جُبن سائل.

٧- مايونيز حسب الرغبة.

٨- صلصة الصوّيا.

٩- ملعقة ملح، وبُهارات حسب الطلب.

١٠- خبز.

١١- كاتشاب.

١٢- جُبن أصفر حسب الرغبة.

## الطريقة:

- يُقشر البصل، والثوم، ويُحمر في الزيت.
- يُضاف الدجاج المسلوق ثم يُقلب جيدًا مع البصل.
- يُضاف الملح، والبُهارات، ثُم الفلفل البارد.
- يُضاف الخس، ثُم ملعقة صلصة الصوّيا، كما يُمكن إذابة ملعقة نِشا مع قليل من الماء، وإضافته إلى المرحلة الأخيرة حتى يكون القوام ثقيل، ويُدهن الخُبز جهة جبن سائل، والجهة الأخرى مايونيز، وتُضاف الحشوة في الوسط ثم ملعقة كاتشاب، كما يُمكن تقطيع مربعات الجبن الأصفر (جُبن البيتزا من أي نوع) على الوجهة، ثم يدخل إلى الفُرن قليلاً إلى أن تذوب الجِبنة، ثم تُقدم مع العصير.

# (٦٣)

# خبز محشو بالدجاج

## المقادير:

١. كوب مايونيز.

٢. خبز كيزر دائري صغير.

٣. صدور دجاجة مسلوقة، ومفتَّتة حسب الرغبة بأي كمية.

٤. بقدونس مفروم.

٥. فلفل أبيض.

٦. ملح.

## الطريقة:

- يُعمل حفرة في وسط الخبز، ومن ثم تُكرر العملية مع جميع الخُبز المطلوب عمله كشطائر لذيذة، ويُخلط المايونيز، والملح، والفلفل الأبيض،

والبقدونس والدجاج، ومن ثم يُحـــشى الخلـــيط فـــي الخُبز.

# (٦٤)

# دجاج بالخبز الشامي

## المقادير:

١. دجاجة مقطعة شرائح صغيرة.

٢. بصلة متوسطة.

٣. فلفل رومي أخضر.

٤. ملعقة بُهارات مشكلة.

٥. ملعقة ثوم.

٦. زيت.

٧. ملح.

## الطريقة:

- تُقطع الدجاجة قطعًا صغيرة.
- يُحمر البصل في الزيت وتُضاف إليه الدجاجة، ثُم البُهارات، والثوم، والفلفل الرومي الأخضر، وقليل من الماء، وتُترك على النار إلى أن ينضج الدجاج.



إلى الفهرس

- يُفرد الخُبز الـــشامي، ويوضـــع فوقهـــا المـــايونيز، والطماطم، وبالهناء والعافية.

# (٦٥)

# أصابع شاورما الدجاج

## المقادير:

١- دجاجة مقطعة إلى أربع قطـــع، ومُتبلـــة بـــالثوم، والملح، والزيت، (الثوم ٦ فصوص مدقوقة).

٢- مايونيز (حوالي ٤ ملاعق كبيرة).

٣- ملعقة كبيرة من عصير الليمون.

٤- فص ثوم.

## الطريقة:

- يوضع الدجاجة في صينية، وتُشوى في الفُرن.
- نخلي الدجاجة من اللحم بعد الشوي، ويُقطـــع لقطـــع صغيرة.
- اخلطي المايونيز حوالي ٤ ملاعق كبيرة مع ٢ ملعقة كبيرة عصير ليمون، مع ٢ فص ثوم، واخلطيها في الخلاط، وتُضاف لقطع الدجاج، وتُقلب.

- احضري الخُبز اللبناني وقطعيه لمربعات (٨ قطع)، ويوضـــع الحـــشو علـــى الطـــرف، وتُلـــف مثـــل السويسرول، وتُغلف بورق الشاورما، وتُقـــدم مـــع المخللات.

# (٦٦)

# صدور الدجاج

## المقادير:

١- رغيف عيش شامي كبير.

٢- صدر دجاجة مسلوقة، ومفرومة.

٣- بصل مقطع إلى شرائح.

٤- نصف حزمة كُزبرة مقطعة.

٥- ملعقة صغيرة دقيق.

٦- ملعقة مايونيز.

٧- ملح حسب الرغبة.

## الطريقة:

- يُحمر البصل على النار قليلاً، ثم تُوضع صدور الدجاجة، ويُقلب.

- تُوضع الكزبرة، والدقيق، والمايونيز، والملح، ويُرفع من على النار، ثم يُفتح العيش من الوسـط، ويُقطـع إلى أربع قطع، أي أربع مُثلثات.
- يُدهن العيش بالمايونيز، ويُحشى، ويُلـف، ويُـدهن الوجه بالمايونيز.
- يدخل الفرن لتحمير الوجه فقط، ويُقدم بألف صـحة، وعافية.

# (٦٧)

# دجاج بالصلصة البيضاء

## المقادير:

١. دجاجة واحدة مسلوقة.

٢. عجينة بيف باستري.

٣. كوب من الجبن الرومي المبشورة.

٤. كوب ونصف صلصة بيضاء متوسط الكثافة (بشاميل).

٥. كوب من الفطر المقطع.

٦. صفار بيضة واحدة.

## الطريقة:

- تُحضر الصلصة أولاً، ثم يُضاف إليها الجبن المبشور، وذلك بعد أن تُرفع عن النار، ومن ثم تُحرك جيدًا.
- في هذه الأثناء يُقطع الدجاج إلى قطع متوسطة.



إلى الفهرس

- يُحمص الفطر قليلاً على النار.
- تُرَقّ العجينة، ثم تُوضع طبقة من العجين بطبق البايركس، ثم يُضاف فوقها الدجاج، والفطر، والصلصة البيضاء، ومن ثم توضع الطبقة الثانية من العجين، وتُقفل جيدًا من الجوانب، ثُم يُدهن سطح العجينة بصفار البيض، وتدخل الفرن لمدة ٢٥ دقيقة، من الأسفل، و١٠ دقائق من الأعلى (حسب حرارة الفرن)، وتُؤكل ساخنة مع طبق من السلطة الموسمية.

## (٦٨)

# الدجاج الروسي

## المقادير:

١. دجاجة مسلوقة، ومقطعة.

٢. مرق دجاجة.

٣. بُهارات ملح، وفلفل، وقِرفة حسب الطلب.

٤. عجينة جاهزة مربعات.

٥. ملعقة كبيرة دقيق.

٦. بيضتان.

٧. كمية منا سبة من البُقسماط.

٨. زيت للقلي.

## الطريقة:

- نضع القليل من الزيت في طاسة حتى يسخن، ثم ضعي عليها الدقيق حتى يحمر، ثم صُبي مرقة

الدجاج عليها بالتدريج، مع التقليب المُستمر حتى تُصبح مثل الكريمة.

- أضيفي عليها الدجاجة والبهارات، وقلِّبي ثم تُترك حتى تُبرد، ثُم تُحشَى بها العجينة، وتُعمل على شكل أفخاذ الدجاج، ثم تُغطى بالبيض، والبُقسماط، وتُقلى.

# (٦٩)

# فطائر الدجاج

## مقادير العجينة:

١. كيلو جرام واحد من الدقيق الفاخر.

٢. ملعقة واحدة من الزيت.

٣. ملعقة صغيرة من الملح.

٤. كوب ونصف الكوب من الزيت.

٥. ملعقة كبيرة من البيكنج باودر.

٦. كوب ونصف الكوب من الماء.

## مقادير الحشو:

١- دجاجة واحدة.

٢- مكعبان من الخضار.

٣- نصف كيلو من الخضراوات المشكلة، والمثلجة.

٤- نصف كوب من البصل المفروم.

٥- نصف ملعقة صغيرة من الثوم المهروس.

٦- ملعقة صغيرة من الملح.

٧- ٣ ملاعق كبيرة من الزيت.

٨- فلفل أسود.

٩- فص ثوم.

١٠- بصلة واحدة.

## الطريقة:

- اسلقي الدجاجة، وأضيفي إليها الفلفل الأسود والملح، ثم اخليها من العظم، والجلد، وقطعيها قطعًا صغيرة.
- حمِّري البصل مع الثوم، في الزيت ثم أضيفي الدجاج، وقليلاً من الفلفل الأسود، ومكعبيِّ الخضار، وكوبًا من مرق الدجاج، ثم أضيفي الخضراوات المشكلة، واطهي المزيج على نار هادئة حتى يجف من الماء.
- اخلطي مقادير العجينة بالماء، حتى تُصبح متماسكة، واتركيها لمدة ١٠ دقائق.

- قسِّمي العجينة إلى كرات صغيرة، ثم افرديها باليـــد، واحشي كل كرة، ثم اضغطي على أطرافها، واقليها في زيت غزير حتى تحمر، وقدميها بالهناء والعافية.

# (٧٠)

# الفطائر السريعة

## المقادير:

١. رقائق جلاش.

٢. أربع بصلات متوسطة الحجم.

٣. كوب من زيت الزيتون.

٤. دجاج مسلوق.

٥. دقيق ذرة.

٦. ملح.

## الطريقة:

- احضري عجينة الرقاق الخاص بالجلاش، وقـومي بتقطيع كمية كبيرة مـن البـصل قطعًـا صـغيرة، وحمِّريه في زيت الزيتون.

- وبعدها أضيفي قطع من الدجاج المسلوق، والمقطـــع إلى قطع صغيرة، وكمية من دقيق الذرة، ثم اتركيها لتبرد قليلاً.
- ثم قومي بحشو العجينة بكمية مُناسبة على أن تلفيهـــا على شكل أصابع، ورُصيها في طبـــق البـــايركس، وضعيها في فُرن متوسط الحرارة، إلى أن تحمـــر، وقدميها ساخنة، مع مراعاة ضبط الملح.

# (٧١)

# قطع الدجاج الصغيرة

## المقادير:

١- كمية من الرُّقاق.

٢- دجاج مسلوق مقطع قطع صغيرة.

٣- جزرة صغيرة مبشورة.

٤- بطاطس مُكعبات مسلوقة.

٥- بصلة مبشورة.

٦- ملعقتان كبيرتان قشطة.

٧- ملح، وفلفل.

٨- جُبن مودزاريلا.

## الطريقة:

- تُقطع حواف الرُّقاق، ثم يُقطع إلى أربع مربعات، ثُم تُفرد كُل قطعة، وتُدهن الصينية المُقسمة إلى قوالب صغيرة بالزيت.

- تُوضع في كُل قالب قطعة صغيرة من الرقاق برقـــة لتُصبح مثل السلة.
- تُقلب البصلة مع قليل من الزيت على النار ثم يُضاف الدجاج، والجزر، ويُقلب قليلاً، ثـــم يُـــضاف إليهـــا البطاطس، ثم يُضاف الفلفل والملح، وأخيرًا القشطة، وتوضع ملعقة صغيرة، من الحـــشوة فـــي قوالـــب الرُّقاق.
- يُرش قليلٌ من جُبن الموزاريلاًّ على وجه القوالـــب، ثم توضع بالفرن ١٠ دقائق وبالهناء، والعافية (*).

(*) عن موقع: مطبخ لك بالإنترنت:

http:// www.asmrany.net / cook. htm.

# (٧٢)
# فطيرة الديك الرومي المدخَّن

* وهي فطيرة شهية من لحم الـــديك الرومـــي المـــدخن المفروم والمقلي.

## المقادير:

١. كوبان من الدقيق.
٢. من ١٥٠ إلى ١٤٠ جرام زُبد.
٣. رُبع كوب من اللبن الحليب.
٤. ملعقة صغيرة من الملح.
٥. بيضة مخفوقة بواسطة الشوكة.

## الطريقة:

### أولاً: تحضير العجينة:

- يوضع الدقيق، والزبد، في خلاط، ويُخلطـــان معًـــا للحصول على مزيج مُحبب.

- يُضاف الحليب والملح والبيض إلى المزيج، ويتابَع الخلط للحصول على عجينة متماسكة في جهة واحدة من وعاء الخلاط.
- إذا كانت العجينة غير متماسكة جيدًا فأضيفي ١٠ جمًا من الزبد.
- توضع العجينة في قالب قطره ٢٨ سم، وتُثقب بواسطة الشوكة قبل حفظها في قسم التجليد من الثلاجة لمدة ١٥ دقيقة.
- تُخبز العجينة لمدة ٢٠ دقيقة في فرن حرارته 350° م ثم تخرج منه.

## ثانيًا: تحضير الحشوة:

- ٢٠٠ ج من لحم الديك الرومي المدخَّن المفروم والمقلي بملعقة طعام من الزبد، وكوبان من الحليب، ملعقتا طعام من الزبد، كوب ونصف الكوب من الحليب، ربع ملعقة صغيرة من الملح، ربع ملعقة صغيرة من الفلفل الأبيض، تُخلط هذه المكونات معًا للحصول على الصلصة البيضاء.

- تُضاف إليها بيضة مخفوقة، و١٠٠ جرام من الجُبن (من النوع الذي تحبينه، هناك نوع اسمه الجرويار، وهو نوع لذيذ يمكن استخدامه).

## الطريقة:

- تُحضَّر الحشوة من خلال وضع الزبد فــي القــدر، ويضاف إليها الدقيق، ويخلط مع الزبد.
- يُضاف الحليب والملح والفلفل الأبيض للحصول على صلصة متوسطة الكثافة، وتُضاف الجبنة والبيــضة المخفوقة.
- يُفرد في قعر الفطيرة لحم الديك الرومــي المقلــي، ويُغطى اللحم بالصلصة، ويُرش فوقه المزيــد مــن الجُبن قبل خبزه لمدة ١٠ دقائق أو ١٢ دقيقة إضافية في فرن حرارته 350° م حتى يُصبح سطح الفطيرة وردي اللون.

# (٧٣)

# الدجاج على الطريقة الفلسطينية

## المقادير:

**وهذه المقادير تكفي لشخصين أو ثلاثة وهي كما يلي:**

١. دجاجة واحدة مُقسمة إلى أربع قطع.

٢. نصف كيلو بصل.

٣. دقيق ذرة حسب الرغبة.

٤. ملح.

٥. فلفل أسود.

٦. زيت زيتون.

٧. خُبز.

## الطريقة:

- يُنظف الدجاج جيدًا، ثم يُسلق بوضعه في إناء بداخله ماء، وبصل، وملح، وفلفل أسود حتى ينضج تمامًا، ثُم تخرج، وتُصفَّى من الشوربة.

- يُقطع البصل قطعًا صغيرة، ثم يوضع في إناء على النار مع زيت الزيتون حتى يحمر لونه، ثم يُضاف دقيق الذرة، والملح، والفلفل الأسود، ويُحرك جيدًا، ومن ثم نُحضِّر الخُبز ونضع عليه قليلاً من زيت الزيتون، ونضع قطع الدجاج عليه، وفوقه الخليط السابق، ويوضع في الفرن، وننتظره حتى يحمر وجهه، وبالهناء والشفاء ويُقدم ساخنًا مع الطحينة.

# (٧٤)

# الدجاج بالجبن

## المقادير:

١. صحن صدور دجاج صغير (٤٥٠) جرام ويُقطع قطعًا صغيرة.

٢. أربع بصلات مفرومة خشن.

٣. علبة جُبن شيدر كبيرة مبشورة.

٤. نصف ملعقة كبيرة فلفل أسود.

٥. قليل من الملح.

## الطريقة:

- حمِّري البصل قليلاً ثم ضعي قطع الدجاج، والفلفل الأسود، وقليل من الملح حتى ينشف الدجاج من مائة، ثم أطفئي النار.



إلى الفهرس

- بعد ذلك ضعي الجُبن المبــشور، واخلطـــي جميــع المقادير مع الجُبن، ثُم ابدئي بلف الاســبرنج رول، وبعد ذلك اقليها في الزيت حتى تتحمَّر.

# (٧٥)

# فطيرة الدجاج

## المقادير:

١- دجاجة صغيرة للسلق.

٢- بصلتان.

٣- ملح، وفلفل.

٤- ٢٢٥ جرام فطر.

٥- ٢٥ جرام زبد.

٦- ٢٩٨ جرام شوربة فطر مكثفة.

٧- ملعقة كبيرة عصير ليمون.

٨- نصف كيلو خضار مشكّل.

٩- نصف كيلو عجينة مخمرة.

١٠- بيضة مخفوقة للتلميع.

## الطريقة:

- ضعي الدجاجة، وإحدى البصلتين في إنـــاء كبيـــر، واغمريها بالماء.
- سخِّني حتى الغليان وحتى تمام النضج، ثـــم صـــفِّيها واحتفظي بمرقتها.
- افرمي البصلة الأخرى وقطعي فطر عيش الغراب.
- اطبخي الخضار بالزبد لبضع دقائق، ثم قطعي لحـــم الدجاج إلى مكعبات صغيرة.
- اخلطي عناصر الحشوة مع ١٥٠ مل من مرق لحـــم الدجاج وتبِّليها حسب الذوق.
- توضع في صحن فطائر بيضاوي كبير.
- رقِّقي العجينة إلى سمك ٥ مم، ثُم بللي حافة صـــحن الفطائر، وغطيها بشريط من العجـــين، ثُـــم ادهنـــي الشريط بالماء، وغطي الجميـــع بالعجينـــة المتبقيـــة لتشكيل غطاء.
- اضغطي الحواف مع بعـــضها، وارســـمي أشـــكالاً هندسية عليها، وادهنيها بالبيض المخفوق، وزينيهـــا

بأية بقايا عجين على شـــكل أوراق، لمّعــي الزينـــة بالبيضة المخفوقة، ثم اخبزي الصحن في فرن حـــار نسبيًا لمدة ٣٥ – ٤٠ دقيقة، ومن ثــم قــدميها مــع الكوسة أو الخضار الذي تحبينه.

# (٧٦)
# دجاج بالسبانخ

## المقادير:

١. عجينة بف باستر.
٢. نصف دجاجة.
٣. كوب جبن صغير.
٤. كريمة حامضة.
٥. بصلة متوسطة.
٦. نصف كيلو سبانخ.
٧. فلفل أسود وملح.

## الطريقة:

- تُسلق الدجاجة مع قليل من الملح، وتُقطع قطعًا صغيرة، ويُزال عظمها.
- تُفرد العجينة في إناء مُستطيل مدهون، ثُم تدخل في الفُرن لمدة عشر دقائق فقط.

- إذا كانت السبانخ مثلجة فتُترك حتى يُزال منها الثلج، وتُعصر للتخلص من الماء الزائد.
- يُحمر البصل المفروم على نار عالية مع قليل من الزيت، ثُم يُضاف إليه السبانخ، والدجاج، والفلفل الأسود.
- يُوضع هذا الحشو على عجينة البيف باستري بعد أن أُخرجت من الفرن، وتُركت لتبرد.
- يُخلط الجُبن، والكريمة الحامضة بالملعقة، ثُم تُصب على الحشو، وتدخل الفُرن إلى أن يحمر وجه الفطيرة، وتُقدم ساخنة، وبالهناء والشفاء.

# (٧٧)

# لفائف الدجاج

## المقادير:

١. كوب لبن.

٢. بيضة.

٣. كوب دقيق.

٤. نصف ملعقة صغيرة ملح.

## الحشوة:

١- نصف دجاجة مسلوقة.

٢- بصلة مفرومة.

٣- قليل من الزيت.

٤- حبة طماطم مقطعة قطعًا صغير.

٥- حبة فلفل كبيرة مقطعة قطعًا صغير.

٦- بقدونس مفروم.

٧- قليل من الملح.

٨- نصف ملعقة كبيرة بُهار، وفلفل أسود.

٩- جبنة سائلة.

## الطريقة:

- يُخلط الحليب مع البيض ثم يُضاف الملح ثُم الـــدقيق، بالتدريج.
- نضع في مقلاة قليلاً من الزيـــت، ونـــصب فنجانـــاً ونصف من العجين في المقلاة حتى تُصبح ذهبيًا من جهة وذهبيًا فاتحًا (غير ناضجة) من الجهة الثانية.
- نُحمر البصل في الزيـــت، ثُـــم الطمـــاطم، والملـــح والبُهار، والفلفل، والدجاج حتى يتسبّك، ثُم نُـــضيف البقدونس.
- نضع قليلاً من الحشوة على الفطير، ونُغلق الأطراف بالجبن ونلفه جيدًا، ونغمسه بـــالبيض، والبقـــسماط، ويُقلى في الزيت.

# (٧٨)

# دجاج بالصنوبر

## المقادير:

١. دجاجة مسلوقة.

٢. بصل شرائح.

٣. ثوم.

٤. كمية مناسبة من الدقيق.

٥. صنوبر.

٦. رُبع كأس زيت زيتون.

٧. خُبز مُناسب.

## الطريقة:

- تُقطع الدجاجة قطعًا كبيرة، وتُحمر قليلاً بالزيت، ثـم يُقلى البصل مع الثوم حتى يحمر.
- نُحمر الصنوبر والبصل، ونضع عليه قليلاً من الدقيق، وزيت الزيتون.

- نضع خلطة البصل على الخُبز، ثُم الدجاجة، ونلف الخُبز ونشرِّبها بمرق الدجاج، ونُزيِّن الخُبز بالصنوبر، ونُدخله الفرن حتى يحمر الخُبز، ويُقطَّع ويقدم مع سلطة الزبادي...

# (٧٩)

# دجاج للريجيم

* يمكنك الاستمتاع بتناول سلطة دجاج شهية أثناء رحلاتك وأجازاتك دون زيادة في وزنك، فهي سلطة غنية بفيتامينات (أ) و(د)، والعناصر المختلفة التي تُعطيكِ الحيوية والقوة لمواصلة الاستمتاع بالتنزه، إنها سلطة دجاج سهلة التجهيز لتتناوليها أثناء الرحلات والأجازات بعيدًا عن الأطعمة التي تُسبب السمنة.

## المقادير:

١- دجاجة مسلوقة.

٢- نصف ملعقة طحينة.

٣- نصف كوب ماء مُثلج.

٤- فص ثوم.

٥- عصير ليمون.

٦- ملح.

٧- خل.

٨- بصل محمر.

## طريقة التحضير:

- تُخلَى الدجاجة من العظم، ويُقطع لحمها إلى قطع صغيرة.
- تُخفف الطحينة بعصير الليمون، والماء المُثلج والملح، وتُدهن مع القطع الصغيرة، وتحلَّى بالبصل المحمر.

# (٨٠)

# الدجاج بالبقسماط

* مدة الطهي ٢٠ دقيقة، ومدة التحضير ١٠ دقائق.

## المقادير:

١. صدران من الدجاج بالبقسماط.

٢. حبتا باذنجان مُقطع شرائح طولية.

٣. حبتا كوسة مُقطعة شرائح طولية.

٤. ٣ حبات جزر متوسط الحجم مُقطعة أصابع رفيعة.

٥. فلفل أخضر مُقطع أصابع رفيعة.

٦. شرائح خس.

٧. روب.

٨. فص ثوم.

٩. نصف ليمونة.

١٠. ذَرة ملح، وذَرة فلفل أسود.

١١. ملعقة طعام خل.

١٢. ملعقة طعام نعناع ناشف.

## طريقة التحضير:

- تُحمر صدور الدجاج، وتُترك لتبرد ثم تُقطع طوليًا.
- تُقلى جميع الخضراوات (ماعدا الخس) قليلاً (تشوح).
- تُخلط الصلصة مع الزبادي، والليمون، والملح، والفلفل الأسود، والثوم والخل والنعناع.
- بطبق التقديم يُصفُّ الخس، ثم الخضار المقلي، ثم الدجاج المقلي.
- تُوضع الصلصة بإناء منفصل.

## ملاحظة:

* يُمكن استبدال الدجاج بستيك مُتبل بخل، وفلفل أسود، وثوم، ويشوَّح على الزيت حتى ينشف، ثم يُرش بصوص صويا.

# (٨١)

# الدجاج الرومي بالمايونيز

## المقادير:

١. نصف كيلو شرائح ديك رومي مطهوًّا.

٢. كوب شرائح كُرنب أبيض.

٣. ثمرتان جزر أصفر.

٤. ٢ ملعقة كبيرة بُندق مُحمَّص.

٥. برتقالة.

٦. مقدار من صلصة المايونيز.

## طريقة التحضير:

* وطريقة إعداد صلصة المايونيز هي صفار بيضة مسلوقة، وصفار بيضة نيئة، وملعقة كبيرة من عصير الليمون، وملعقة شاي مُستردة، من نصف إلى كوب زيت ذُرة وملح وفلفل.

## طريقة التحضير:

- يُمرَّر صفار البيضة المسلوقة من مُنخل، ويُضاف إليها الخل والتوابل والمُستردة، وصفار البيضة النيئة، وتُقلب المقادير بالشوكة حتى تُمزج جيدًا.
- يُضاف الزيت نُقطة نُقطة ببطء في اتجاه واحد، ويُضرب بالمضرب السلك أو الكهربائي حتى تختفي قطرات الزيت.
- تُضاف قطرات أخرى مع الاستمرار في الخفق، حتى ينتهي مقدار الزيت، ويغلظ قوامها، وإذا كان القوام غليظًا فيمكن إضافة الماء الدافئ للحصول على القوام المطلوب، وتُترك في مكان بارد لحين الاستعمال.

## طريقة إعداد السلطة:

١- تُقطع شرائح الديك المطهوَّة والمقطعة شرائح طولية في الثلاجة لحين الاستعمال.

٢- ونُقطع شرائح الكُرنب الأبيض شرائح طولية، ويُقشر الجزر بالمبشرة الخشنة، وتُقشر البرتقالة، وتُقطع أنصافًا.

٣- يُقشر البندق، ويُحمص، ويُفرَى قليلاً.

٤- تُخلط جميع المقادير السابقة، ثم يُضاف إليها شرائح الديك الرومي المُثلجة وصلصة المايونيز بخفة حتى يمتزج الجميع..

٥- يُفرش صحن التقديم بأوراق الخس، وتُصب السلطة، وتُحفظ في الثلاجة لحين التقديم.

# (٨٢)

# الدجاج الرومي بالفواكه

## المقادير:

١- ١٥ جم سُكر بني.

٢- ٢ جم مُستردة.

٣- ٥ ملعقة كبيرة ماء.

٤- ملعقة كبيرة عصير ليمون.

٥- ملعقة كبيرة سمن نباتي.

٦- ٥٠٠ جم فيليه دجاج رومي.

٧- أنصاف مشمش.

٨- شرائح أناناس.

٩- شرائح خوخ.

## طريقة التحضير:

- يُمزج السكر والمستردة والماء وعصير الليمون، والسمن النباتي في سلطانية صغيرة، وتُسخن حتى يذوب السكر.
- يُرفع من على النار، ويُترك جانبًا.
- يُغمس الفيليه في الزيت، ويُترك باقي الزيت يُصفَّى.
- يُوضع اللحم على سطح الشَّواية، ويُشوى من كُل جانب.
- يُرش الفيليه، والفاكهة بخليط السكر، هذا ويجب أن يُمزج من غير رفع اللحم من على الشواية.
- يكفي أن توضع الشواية خارج النار عند إضافة المزيج.
- يُعاد اللحم إلى الشواية، لمدة كافية حتى يُغطى السطح وتسخن الفاكهة.

# (٨٣)

# دجاج رومي على الطريقة السويسرية

## المقادير:

١- ٥٠٠ جم فيليه لحم النَّعام.

٢- زيت وبصل مقطع إلى شرائح طولية.

٣- دقيق خبز.

٤- مرقة بُنية.

٥- صلصة طماطم.

٦- ورق لاوري.

٧- ملح، وفل.

## الطريقة:

- تُجفف اللحمة، لذلك ستكتسب اللون البني بسهولة.
- يُسخن الزيت في مقلاة ثقيلة.
- يُسوَّى اللحم حتى تُصبح بنية اللون على كل جانب.
- يُنقل اللحم لمقلاة الشّواء.

- يُضاف البصل إلى الزيت في المقلاة، ويحمر حتى يصير بنيًا، ويُقلب في الدقيق لعمل عجينة، ثُم يُطهى حتى تصبح العجينة بنية.
- تُقلب المرقة وصلصة الطماطم، وتُتبل بالملح، والفلفل.
- تُفرد الصلصة على اللحمة، وتُغطى وتُسوى في الفرن حتى تلين.
- يُنقل الفيليه في طبق تقديم، وتُصفَّى الصلصة، وتوضع على اللحمة.

# (٨٤)

# مجبوس الدجاج

## المقادير:

١. دجاجة.
٢. بصلتان مفرومتان (مكعبات).
٣. ٣ ملاعق زيت نباتي.
٤. ٢ حبة ليمون جاف.
٥. مقدار من الماء المغلي.
٦. ربع ملعقة صغيرة كُركُم أو قليل من الزعفران.
٧. ملح حسب الرغبة.
٨. حبة طماطم.
٩. ٣ عيدان قِرفة.
١٠. ملعقة صغيرة بزار.
١١. ربع ملعقة صغيرة قِرفة ناعمة.
١٢. ٥ حبات فلفل أسود.

١٣. ربع ملعقة فلفل أسود ناعم.

١٤. ٥ حبات هيل.

١٥. ملعقة صغيرة هيل ناعم.

١٦. ملعقة كُزبرة جافة مطحونة.

## الطريقة:

- يُغسل الأرز عدة مرات لينظف، ثم يُغمر بالماء ويُترك جانبًا.
- يُنقع قليلٌ من الهيل المطحون والزعفران في ماء دافئ ويُترك.
- يُنظف الدجاج، ويُفرك بالدقيق ثم يُغسل ويُقطع قطعًا مناسبة ويُملَّح.
- يُوضع الزيت في إناء ويُرفع على النار، وتوضع قطع الدجاج، وتُقلب إلى أن يجف ماؤها، ثم يُضاف البصل مُقطعًا، ويُقلب الجميع لمدة خمس دقائق.
- تُضاف جميع البُهارات المطلوبة، والملح والكركم والليمون الجاف المكسر، ويُقلب الجميع، ويُغطى

تحمر أكثر، وستكون مُحمرة، ولها صوص البـــصل اللذيذ.

# (٩٨)

# شيش طاووق دجاج

## المقادير:

١. ٦ صدور دجاج.
٢. بصل، وفلفل أخضر.
٣. علبة زبادي.
٤. ليمونة.
٥. مُكعب مرقة دجاج ماجي.
٦. بُهارات، وفلفل أسود.
٧. ملح.
٨. أسياخ خشبية.

## الطريقة:

- يُقطع الدجاج إلى مُربعات، ويُقطع البصل والفلفل نفس الشيء، ثُم نتبل الدجاج والفلفل والبصل في إناء، ويوضع فوقهم الزبادي والبُهارات والفلفل

الأسود ومرقة دجاج ماجي، والليمون والملح، ويُترك ليُنقع ساعة أو أكثر، ثُـــم يُـــشبَّك الـــدجاج والفلفـــل والبصل بالأسياخ.

- وبعد ذلك يُقلى بالزيت، وتُقلى بطـــاطس بجانبهـــا، وتُقدم.

# (٩٩)

# فتة الدجاج

## المقادير:

١- دجاج مقطع مُكعبات منزوع العظم.

٢- علبة ذرة.

٣- نصف كيلو حُمص.

٤- نصف علبة مشروم.

٥- ٣ حبات من البصل مقطع مُكعبات.

٦- ٣ فصوص ثوم مفروم.

٧- فنجان زيت.

٨- جبنة بوك علبة متوسطة.

٩- قشطة.

١٠- خُبز محمص.

١١- بطاطس مقطعة مكعبات، ومقلية، ومملحة.

١٢- بُهارات، ملعقة صغيرة من كــلٍّ مــن الكمــون المطحون، والفلفل الأسود المطحون والملح.

١٣- مكعب مرقة دجاج ماجي.

## الطريقة:

- يُحمر البصل، والثوم بالزيت، ثُم يُوضــع الــدجاج، والبهارات، ويُترك على نار هادئـــة حتـــى نــضج الدجاج، ثُم يُضاف الفطر والحُمص والذُرة، ويُحرك جيدًا.
- في صينية بايركس يوضــع نــصف كميــة الخُبــز المحمص، ثُم طبقة من البطاطس المقلية، ثُم خلــيط الدجاج، ثُم باقي كمية الخُبز المحمص، ثُم يُدهن وجه الصينية بخليط الجُبن والقشطة، ثُم تــدخل الفــرن، وتُحمر من الأعلى بشرط أن يكون التحمير خفيفًــا، ولا ننسَى تحميرها من الأسفل.

# (١٠٠)

# الدجاج الفرنسي بالكريمة

## الطريقة:

١- على النار ضعي بصلاً مفرومًا ناعمًا، وثَومًا بدون زيت، وقلِّبيه، وبعد مُدة ٥ دقائق تقريبًا أضيفي قليلاً من زيت الزيتون، واخلطيه، ثُم أضيفي قليلاً من الفلفل الرومي، ويكون مقطعًا بشكل صغير، وقلِّبيه، ثُم ضعي مشروم، وقطع دجاج مُكعبة (تقريبًا بحجم عُقلة الإصبع)، وتبِّليه بالملح والفلفل الأسود، وحرِّكيه إلى أن يميل الدجاج إلى النُضج.

٢- بعد ذلك ضعيها في صينية بايركس، وصُبي عليها قشطة الخفق، وأدخليها الفُرن، وإذا بدأت الكريمة بالجفاف، رُشِّي عليها جبن الموزاريلاَّ، وحمِّريها من الأعلى.